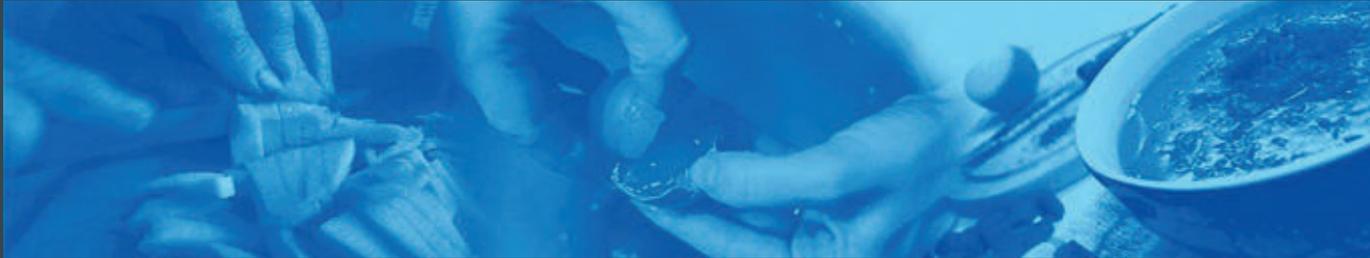




www.imperialinternational.eu



Catalogue 2022

EDITION 2

Applicable au 01/09/2022



SOMMAIRE

Catalogue 2022



01. Snack & petits matériels

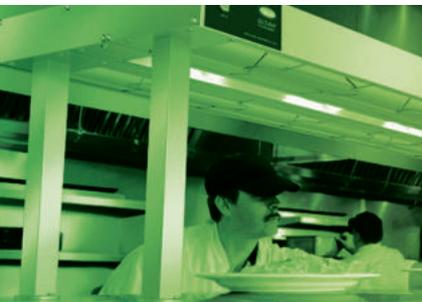
| | |
|---|-------|
| Grille-pains | 6-7 |
| Grille-pain & toaster haut rendement | 8 |
| Toasters intelligents | 9 |
| Toasters de contact verticaux | 10 |
| Toaster vertical à contact haut rendement | 11 |
| Toasters de contact horizontaux | 12 |
| Grill à contact | 13 |
| Minuteurs / timers | 14 |
| Appareils à hot-dog | 15 |
| Gaufrier snack | 16 |
| Gaufriers | 17 |
| Poste à frites | 18-19 |
| Marmites & bain-marie | 20 |
| Cuiseurs multifonctions | 21 |
| Micro-ondes professionnels | 22-23 |
| Fours à grande vitesse | 24-27 |



02. Cuisson & matériels grande cuisine

| | |
|--|-------|
| Friteuses haut rendement | 28-35 |
| Friteuses haut rendement avec filtrage intégré | 36-37 |
| Bac de salage & options friteuses | 38 |
| Fourneaux américains | 39-40 |
| Feux vifs & support | 41 |
| Réchaud bas gaz - haute puissance | 42 |
| Salamandres | 43 |
| Plaque induction intelligente | 44 |
| Plaque induction | 45 |
| Plaque induction intelligente | 46 |
| Fours à convection | 47 |
| Plaque de grillade lisse au Gaz | 48 |
| Plaque de grillade lisse électrique | 49 |
| Grill Charcoal | 50 |
| Grill Steakhouse | 51-55 |
| Armoire de maturation | 56 |
| Four à pizza | 57 |
| Fours convoyeur à pizza | 58 |





03. Maintien chaud

| | |
|--|-------|
| Lampes chauffantes | 59-60 |
| Rampes chauffantes | 61-65 |
| Plaques chauffantes | 66 |
| Tiroirs chauffants | 67-68 |
| Demi-tiroirs chauffants | 69-70 |
| Présentoirs chauffants | 71 |
| Présentoir chauffant incliné à LED | 72 |
| Coffres de maintien chaud | 73 |
| Vitrines chaudes | 74 |
| Armoires de présentation | 75 |
| Armoires de présentation chaudes | 76 |
| Chauffe assiettes | 77 |



04. Préparation & distribution

| | |
|-------------------------|-------|
| Coupe-légumes | 78-81 |
| Distributeurs | 82-84 |





**« WELCOME » TO IMPERIAL INTERNATIONAL,
votre spécialiste des équipements « made in USA »**



IMPERIAL



**Simple
Puissante
Robuste**

IMPERIAL

**Choix
Qualité
Performance**

**Lampes
chauffantes**

**Ultra rapides
& Puissants**

Fours à grande vitesse

XpressChef



Qui sommes-nous ?

Imperial International est spécialisé dans l'importation d'équipements de cuisine américains depuis 1996 et présent sur le marché français depuis 2008. Nous avons sélectionné plusieurs grandes marques telles que Hatco, MenuMaster, Imperial, Prince Castle, Nemco, Zesto, Bakers Pride, Server, Synergy Grill. Toutes répondent à des besoins culinaires différents. Ces marques font partie du marché américain depuis de nombreuses années et fournissent des équipements de cuisine de grande qualité à des prix compétitifs. Les produits sont solides, d'une grande puissance et conçus pour durer.



Les avantages des équipements américains

Le marché de la restauration commerciale aux États-Unis est le plus important au monde. Ces équipements ont été conçus pour répondre à un marché de plus en plus exigeant. Il faut servir un grand nombre de clients rapidement, des plats chauds et au meilleur prix ! Ceci exige des équipements puissants, robustes et simples à utiliser. Le marché français évolue dans le même sens avec les mêmes attentes.



Pourquoi Imperial International ?

Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs équipements des États-Unis, et ailleurs, avec un choix important de produits que vous pouvez trouver dans ce catalogue. Nous avons une grande expérience dans la collaboration avec les États-Unis et une attitude professionnelle envers nos clients.

Nous possédons un stock important en France, en Grande-Bretagne et aux Pays-Bas pour vous assurer des livraisons rapides. Toutes les pièces détachées sont disponibles pour les produits que nous commercialisons.

Que vous soyez un restaurateur, un hôtelier ou une collectivité, choisir un équipement professionnel de restauration est toujours un moment important. C'est pour cette raison que notre équipe est à votre écoute pour vous conseiller dans votre projet.

Nous nous engageons à vous proposer le matériel de cuisine qui correspond le mieux à vos attentes en termes de performance, d'utilisation et de budget.

Notre promesse : l'intégrité et le sérieux de nos collaborateurs.

Un client satisfait est un client fidèle !

Dominic POTTER
Directeur commercial



Grille-pain à éjection automatique

Idéal pour les zones de libre-service et les utilisations à faible volume. Les grille-pain TPT-230-4 de Hatco dorment uniformément une large variété de pains. Le boîtier en acier inoxydable se compose de quatre fentes à centrage automatique, ainsi que de commandes pour éjecter le pain à tout moment. Grille uniformément une variété de pains (bagels, toast, gaufres, muffins anglais).

- Quatre fentes à centrage automatique, larges de 32 mm
- Un sélecteur permet de griller d'un seul côté ou des deux côtés
- Boîtier robuste en acier inoxydable
- Commandes individuelles par fente
- Tiroir ramasse-miettes amovible pour un nettoyage facile
- Cordon de 1829 mm avec fiche (emplacement en bas du centre à l'arrière)



| Modèle | Dimensions L x P x H (mm) | Ouverture (mm) | Tension | Puissance (kW) | Intensité | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|------------------------------|-------------------|---------|-------------------|-----------|---------------|---------|
| TPT-230-4 | 346 x 313 x 204 | 32 x 140 | 230 V | 2,4 | 10.4 A | 8 | 566 € |

NOUVELLE GAMME de GRILLE-PAIN à convoyeur TOAST-MAX®



Grille-pain à convoyeur

Le grille-pain à convoyeur Toast-Max est rapide, fiable et polyvalent, pour griller jusqu'à 460 produits de types pains ou petits pains par heure. Doté d'éléments chauffants à gaine métallique avec serpentine longue durée et d'un motoréducteur lubrifié en permanence.

- Permet le grillage du pain jusqu'à une épaisseur de 75mm (suffixe H)
- Capacité de 390 à 460 tranches par heure, en fonction du type de pain
- L'utilisation de la vitesse du convoyeur, et non pas de la température, pour déterminer la coloration permet le réglage instantané de la durée passée
- Boîtier en acier inoxydable durable
- Les unités sont équipées de pieds réglables, une rampe d'arrivée, un tiroir ramasse-miettes amovible et une glissière de décharge
- Disponible en 3 couleurs : Inox (standard), Noire ou Rouge sur demande sans supplément
- Alimentation en 230V monophasé 50Hz



| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Ouverture (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------------|------------------------------|-------------------|---------------|---------|
| TM3-5H | 1,5 | 290 x 535 x 412 | 186 x 76 | 16 | 1 216 € |
| TM3-10H | 2,2 | 368 x 535 x 411 | 245 x 76 | 19 | 1 528 € |

Accessoires

| | | |
|--------------|--|------|
| TM3-BUNFEED | Rampe d'alimentation pour TM3-10H | 18 € |
| TM3-SECURITY | Cache pour boutons de réglage pour TM3-10H | 49 € |

NOUVELLE GAMME de GRILLE-PAIN à convoyeur TOAST-QWIK®



Grille-pain à convoyeur

Les grille-pain de pointe Toast-Qwik de HATCO ont été entièrement revisités. Le nouveau Toast-Qwik est encore plus performant, très polyvalent et facile à utiliser, avec jusqu'à 12 touches rapides préprogrammées, pour une utilisation multiproduit. Ils continuent cependant à fournir la meilleure fiabilité et flexibilité du marché des grille-pain à convoyeur, et offrent le meilleur rapport qualité-prix.

- Permet le grillage du pain jusqu'à une épaisseur de 75mm (suffixe H)
- L'utilisation de la vitesse du convoyeur, et non pas de la température, pour déterminer la coloration permet le réglage instantané de la durée passée et l'uniformité des résultats
- Écran de contrôle tactile avec 12 touches rapides préprogrammées ou programmables
- Port USB pour mise à jour des programmes
- Bac à miettes amovible pour un nettoyage facile
- **NOUVEAU LOOK !** Disponible en 3 couleurs : noire, rouge (standard) ou inox en option (avec supplément)
- Alimentation en 230V monophasé 50Hz



OPTION

INOX
197 € HT

| Référence | Capacité pains/h | Puissance (kW) | Ampère | Dimensions L x P x H (mm) | Ouverture (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|------------------|----------------|--------|---------------------------|----------------|------------|----------------|
| TQ3-500H | 500 | 2,2 | 9,3 | 374 x 524 x 435 | 258 x 76 | 25 | 2 959 € |
| TQ3-900H | 900 | 3 | 12,6 | 374 x 524 x 435 | 258 x 76 | 25 | 3 549 € |
| TQ3-2000H | 2000 | 4 | 16,8 | 475 x 536 x 436 | 359 x 76 | 30 | 4 050 € |



Grille-pain à convoyeur toast-max



- Réglage instantané et précis de la durée du passage sous le grill, pour déterminer la coloration du pain.
- Le mode veille permet de réduire la consommation d'énergie
- L'isolation et le ventilateur intérieur maintiennent le contour de l'appareil froid
- Possibilité de décider de la sortie des aliments toastés : du côté serveur ou du côté client (libre-service)
- 4 modes d'utilisations : Arrêt / Grille 1 coté / Grille 2 cotés / Veille
- Hauteur d'ouverture de 76 mm

| Référence | Production tranches/h | Puiss. (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-----------------------|-------------|---------------------------|------------|---------|
| TM-5H | 180 | 1,6 | 290 x 419 x 387 | 16 | 1 142 € |
| TM-10H | 360 | 2,3 | 368 x 419 x 387 | 19 | 1 417 € |



Grille-pain à convoyeur Toast-qwik



- Distribution uniforme de la chaleur dessus et dessous.
- Le mode veille permet de réduire la consommation d'énergie
- Capacité : 400 à 1800 tranches/heure selon modèle
- Hauteur d'ouverture de 76mm
- L'isolation et le ventilateur intérieurs maintiennent le contour de l'appareil froid
- Vous pouvez décider de la sortie des aliments toastés : du côté serveur ou du côté client (libre-service).

| Référence | Production (tranches/h) | Puiss. (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------------------|-------------|---------------------------|------------|---------|
| TQ-400H | 400 | 2,3 | 368 x 451 x 403 | 21 | 2 884 € |
| TQ-800H | 800 | 3,3 | 368 x 578 x 422 | 28 | 3 475 € |
| TQ-1800H | 1800 | 4,2 | 470 x 577 x 421 | 33 | 3 863 € |



Grille-pain à convoyeur vertical Toast-king



- Conception en acier inoxydable
- Le mode veille du thermostat permet de réduire la consommation d'énergie
- Avancement et régulation de la vitesse manuellement
- Entièrement isolé thermiquement pour garder l'appareil à la bonne température
- Éléments chauffants à gaines métalliques multiples
- Zone de stockage
- Capacité : 720 à 1000 tranches/heure
- Accès à 3 paniers pour un chargement rapide
- Évacuation de la chaleur sur le dessus de l'appareil

| Référence | Production (tranches/h) | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------------------|----------------|---------------------------|------------|---------|
| TK-72 | 720 | 4 | 464 x 448 x 845 | 33 | 4 417 € |
| TK-100 | 1000 | 5 | 578 x 448 x 845 | 40 | 4 838 € |

TOASTER INTELLIGENT



La gamme Toast-Quik permet aux utilisateurs de griller une multitude de produits en appuyant simplement sur un bouton.

Chaque façon de griller peut être gérée indépendamment et facilement grâce aux programmes prédéfinis.

L'insertion et la récupération des pains se font du même côté, ce qui vous permet de gagner de la place dans vos cuisines...

Toast-Quik Hacto toaster intelligent :

- Le système de détection ainsi que le contrôle de vitesse et température permet une cuisson intensive, uniforme et intelligente.
- Grâce aux nouvelles technologies Hatco, le toasteur interagit avec ses composants de manière autonome
- Possibilité de travailler et configurer 18 programmes
- Port USB sur le devant pour faciliter le transfert d'information comme le changement de programme ou les informations de production



Modèle ITQ-1750-2C



Modèle ITQ-1000-1C

Les différents modes :

- **Passage à travers en continu** - Mode par défaut des toasters convoyeur classique
- **Mode produit unique** - Permet d'arrêter le convoyeur lorsque le produit a été grillé
- **Mode va et vient** - Le produit est grillé le temps voulu à l'intérieur, puis revient grâce au convoyeur au même endroit
- **Mode va, pause, et passage à travers** - Le produit cuit à l'intérieur de la chambre, pour en ressortir, après une pause, du programme réglé par vos soins.

| Référence | Désignation | Dimensions L x P x H (mm) | Dimension de l'ouverture L/H | Débit (pain / min) | Puissance (kW) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|--------------|---------------------------|------------------------------|--------------------|----------------|------------|---------|
| ITQ-875-1C | 1 ouverture | 370 x 727 x 420 | 154 x 56 | 15 | 2,7 | 41 | 5 939 € |
| ITQ-1000-1C | 1 ouverture | 450 x 727 x 457 | 240 x 51 | 17 | 3,6 | 40 | 6 738 € |
| ITQ-1750-2C | 2 ouvertures | 508 x 728 x 420 | 139 x 56 | 30 | 4,9 | 48 | 8 600 € |

Accessoires

| | | |
|--------------|--|----------|
| ITQ1C-PAD | Pelle pour aliments de 229 mm de large pour modèle TQ-1000-1C | 193 € HT |
| ITQ2C-PAD | Pelle pour aliments de 127 mm de large pour modèle ITQ-875-1C, ITQ-1750-2C | 151 € HT |
| ITQ2CFEED175 | Rampe d'arrivée pour le modèle ITQ-1750-2C | 88 € HT |

Toasters de contact verticaux - Série CTD



Modèle CTD

Avantages

- Améliore les opérations de cuisine aux designs simples et fiables
- Production chaude, pain caramélisé et moelleux
- La caramélisation toasté uniquement la surface du pain et évite au jus et aux condiments d'imbiber le pain et d'altérer la présentation
- Qualité constante, pas de transfert de goût
- Production rapide de buns toastés
- Amélioration du goût et de l'aspect du pain
- Contrôle du temps et de la température
- Sécurité accrue de l'opérateur
- Branchement CEE7- 230 V Mono

Informations techniques

- Commande numérique
- Temps de toastage 6 à 40 secondes
- Température réglable 288°C
- Double face



Modèle CTDE

| Référence | Descriptif | Puiss. (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Pains/heure | Prix HT |
|------------|-----------------------------------|-------------|---------------------------|------------|-------------|----------------|
| CTD-WCE | Voie unique, Câble Métallique | 1,9 | 305 x 274 x 541 | 23 | 600 | 6 944 € |
| CTD-MCE | Voie unique, Ceinture Métallique | 1,9 | 305 x 274 x 541 | 23 | 600 | 9 088 € |
| CTDE-WS-CE | Double voies, Ceinture silicone | 2,8 | 445 x 274 x 541 | 32 | 1200 | 7 816 € |
| CTDE-MCE | Double voies, Ceinture Métallique | 2,8 | 445 x 274 x 541 | 32 | 1200 | 9 452 € |

Accessoires

2 feuilles de teflon CTD-301-062S

42 € HT

2 feuilles de teflon CTDE-302-030S

59 € HT

Toaster vertical à contact haut rendement - Série 297

Avantages

- Cuisson par contact pour caraméliser la surface coupée du pain selon les modèles
- Configuration de 20 secondes pour toaster les pains
- Son moteur puissant permet d'atteindre de hautes températures
- Facile à nettoyer et à réparer
- Ajuster l'écrasement du pain et la température du thermostat pour contrôler précisément la cuisson de tout type de pain
- Le design compact du produit permet de le placer sur un comptoir de 20 cm avec un faible encombrement
- Livré avec 2 feuilles de teflon



Modèle 297

Informations techniques de la Série 297

- Temps de passage de 9, 20 ou 40 secondes
- Branchement CEE-7 230 V Mono
- Tous les modèles sont de la même construction, même puissance électrique, seule la vitesse de rotation varie

| Référence | Temps de passage | Puiss. (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Pains/heure | Prix HT |
|------------|------------------|-------------|------------------------------|------------|-------------|--|
| 297-T9FCE | 9 secondes | 1,7 | 635 x 211 x 668 | 37 | 2200 | 4 494 € |
| 297-T20FCE | 20 secondes | 1,7 | 635 x 211 x 668 | 37 | 1200 | 4 494 €  |
| 297-T40FCE | 40 secondes | 1,7 | 635 x 211 x 668 | 37 | 600 | 4 512 € |

Accessoires

2 Feuilles de téflon pour série 297

Réf 197-260 : **95 € HT** 

Toasters de contact horizontaux

Toaster - Séries 247 & 248

- Possibilité de toaster jusqu'à 9 couronnes et 9 talons en une fois pour les modèles 247
- Possibilité de toaster jusqu'à 9 couronnes et 9 talons en une fois ainsi que 9 tranches de pain intermédiaires toastées des 2 côtés pour les modèles 248
- Possibilité d'ajuster le temps de toastage et la température et de programmer jusqu'à 4 produits différents sur chacun des toasters
- Possibilité d'ajuster la hauteur des plaques en fonction des hauteurs de produits
- Le toastage par contact permet la caramélisation des surfaces des pains pour créer une croûte et éviter au pain d'absorber les sauces
- Dimensions des plateaux : 320,7 mm en façade x 359 mm de profondeur



Modèle 247-SLC

| Référence | Descriptif | Puiss. (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Pains à la fois | Prix HT |
|-----------|----------------------------------|-------------|---------------------------|------------|-----------------|----------------|
| 247-SLC | Batch Toaster - Plaque Simple | 3,4 | 408 x 755 x 385 | 34 | 9 x 2 | 5 892 € |
| 248-SLC | Batch Toaster - Double plaque | 3,4 | 408 x 755 x 385 | 34 | 9 x 3 | 7 712 € |

Toaster 212

- Toaster 12 couronnes et 12 talons en une fois
- Possibilité d'ajuster le temps, la température et l'épaisseur des produits
- Idéal pour une cuisson intensive de pains burgers
- Cuisson par contact pour caraméliser la surface coupée du pain selon les modèles
- Configuration de 20 sec. pour toaster les pains
- Son moteur puissant permet d'atteindre de hautes températures
- Son design compact permet de le placer sur un comptoir de 20 cm avec un faible encombrement
- Dimension des plateaux 320,7 mm en façade x 448 mm de profondeur



Modèle 212-GFCCE

| Référence | Descriptif | Puiss. (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Pains à la fois | Prix HT |
|-----------|-------------------|-------------|---------------------------|------------|-----------------|--|
| 212-GFCCE | Batch Bun Toaster | 2,3 | 700 x 406 x 295 | 31 | 12 | 4 967 €  |

Information pour ces modèles

- Branchement CEE7-7/IP Bleu 230 V Mono
- Livré avec 2 feuilles de téflon

Grill à contact

Les grills Prince Castle sont disponibles avec 1 seul ou 2 couvercles, avec plaques de cuisson lisses ou rainurées

- Idéal pour griller et marquer les tortillas mexicaines, les wraps, les sandwiches, les blancs de poulets...
- Thermostats précis et fiables pour une température contrôlée
- Température de cuisson de 80°C à 300°C
- Pour les modèles à 2 couvercles : 1 température de cuisson pour la base commune et possibilité de 2 températures différentes pour les couvercles
- Programmable : 4 programmes
- Facile à nettoyer, tiroir à graisse accessible à l'avant de l'appareil



Modèle CG14G-2T



Modèle CG14-2T

| Référence | Descriptif | Puiss. (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|------------------------------|-------------|---------------------------|------------|----------------|
| CG8-1TP | Lisse avec simple presse | 1,3 | 314 x 565 x 347 | 26 | 5 541 € |
| CG14-2T | Lisse avec double presses | 2,6 | 447 x 607 x 347 | 43 | 7 297 € |
| CG14G-2T | Rainurée avec double presses | 2,6 | 447 x 607 x 347 | 43 | 7 235 € |

Information pour ces modèles

- Branchement CEE17/IP Bleu

Prince Castle peut offrir aux opérateurs un large choix de minuteurs, simple fonction ou système multi-affichage.
 Les minuteurs Prince Castle peuvent être utilisés pour les différents postes de travail : poste à frites, postes grillade et cuisson...
 Et même pour le rappel du lavage des mains des employés.

Minuteurs / Timers à affichage multiple

- Chaque canal dispose de son propre écran d'affichage afin de visualiser tous les temps restants, pour chacun des canaux
- Tous les timers fonctionnent sur n'importe quelle tension : de 100 à 240 volts
- Tous les timers sont équipés d'un cordon de 183 cm, sans prise, afin d'être connectés dans la cuisine par l'installateur, à la place la plus adéquate
- Une prise peut être ajoutée en option



Modèle 741-T44CE



Modèle 741-T88CE

| Référence | Descriptif | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|------------------------------|------------|----------------|
| 741-T44CE | Timer 4 canaux | 106 x 28 x 301 | 2,7 | 1 490 € |
| 741-T88CE | Timer 8 canaux | 106 x 28 x 301 | 2,7 | 2 156 € |

À l'affichage unique

- Affichage alphanumérique des programmes
- Possibilité d'enregistrer plusieurs étapes pour une cuisson



Modèle 741-T2CE



Modèle 741-T8CE



Modèle 741-T12CE

| Référence | Descriptif | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-----------------|------------------------------|------------|----------------|
| 741-T2CE | Timer 2 canaux | 200 x 28 x 102 | 1,2 | 838 € |
| 741-T8CE | Timer 8 canaux | 265 x 28 x 102 | 1,4 | 1 508 € |
| 741-T12CE | Timer 12 canaux | 328 x 28 x 102 | 1,5 | 1 613 € |

nemco® FOOD EQUIPMENT



Cuisson à la vapeur Hot-dog

- Construction en inox
- Système de cuisson et réchauffe par vapeur
- 20 minutes de préchauffage
- Cuisson des hot-dogs en 10 minutes
- Capacité :
 - 150 saucisses
 - 30 pains
- Fonction maintien chaud simple et rapide
- Témoin niveau d'eau bas
- Régulation par thermostat
- Réservoir de 7 Litres

| Référence | Puissance | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-----------|---------------------------|------------|----------------|
| 8300-230 | 750 W | 343 x 381 x 457 | 14 | 2 730 € |

nemco® FOOD EQUIPMENT

Grill saucisses rotatif

- Cuisson par contact rotatif pour une cuisson parfaitement homogène
- Choix des rouleaux chauffants :
 - Chromé
 - Revêtement anti-adhérent



- 2 zones de cuisson (Devant/Derrière) Maintien chaud
- Contrôle thermostatique jusqu'à 300°C
- Construction très robuste en inox et en aluminium
- Bac à graisse amovible
- 230V Mono 50 Hz

Rotatif chromé

| Référence | Capacité Hot-dogs | Puissance | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------------|-----------|---------------------------|------------|----------------|
| 8018-230 | 18 | 950W | 470 x 413 x 178 | 14 | 3 595 € |
| 8027-230 | 27 | 950W | 565 x 413 x 178 | 15 | 3 720 € |

Rotatif «Non-stick»

| Référence | Capacité Hot-dogs | Puissance | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|------------|-------------------|-----------|---------------------------|------------|----------------|
| 8018SX-230 | 18 | 950W | 470 x 413 x 178 | 14 | 3 816 € |
| 8027SX-230 | 27 | 950W | 565 x 413 x 178 | 15 | 4 036 € |

Accessoires

Tiroir chauffe pain hot dog

- Taille adaptée pour grille saucisse rotatif
- Construction en inox
- Maintien chaud et remise en température
- Température réglable
- Tiroir sur glissière
- Pare-haleine disponible **en option**



| Référence | Capacité | Puissance | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|----------|-----------|---------------------------|------------|----------------|
| 8018-BW-230 | 24 Pains | 400 W | 470 x 445 x 270 | 17 | 3 565 € |
| 8027-BW-230 | 32 Pains | 450 W | 584 x 445 x 270 | 20 | 3 711 € |



Système Snack

Le Snack System de Hatco® vous aidera à élargir votre offre et augmenter vos ventes. Avec un snack system électrique simple ou double, vous pouvez facilement changer les plaques pour servir des petits-déjeuners, des déjeuners et une variété de snacks durant la journée.

Caractéristiques

- Temps et température réglables pour une cuisson des produits de qualité constante
- Les éléments chauffants assurent une distribution de chaleur exceptionnelle sur toute la plaque de cuisson, assurant une cuisson uniforme de chaque produit
- Quatre boutons de pré-réglage programmables pour chaque cycle de cuisson. Un cycle de cuisson comprend trois réglages différents :
 - Température
 - Temps
 - Puissance de la plaque de cuisson supérieure
- Déverrouillage à une touche pour remplacement de plaque facile et rapide
- Les plaques amovibles / interchangeables se nettoient facilement avec de l'eau chaude savonneuse
- Le cadre en acier inoxydable offre une durabilité et un nettoyage facile
- Livré avec une brosse de nettoyage, des plaques à gaufres belges rondes standard et un ensemble supplémentaire de plaques de votre choix.

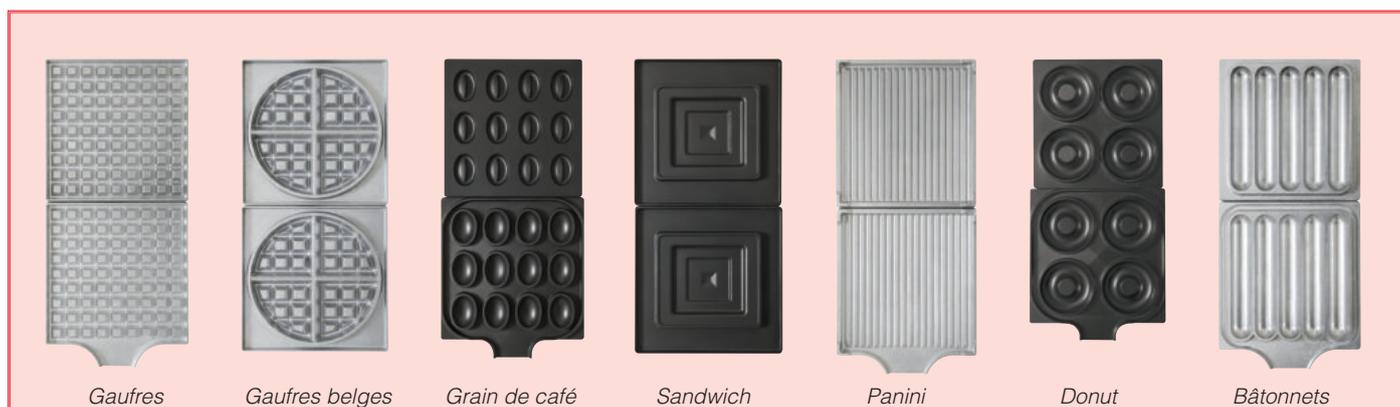


Nouveauté
2021



Nouveauté
2021

| Modèle | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|------------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| SNACK-1 (simple) | 0,9 | 246 x 446 x 203 | 11 | 1 683 € |
| SNACK-2 (double) | 1,8 | 537 x 446 x 203 | 19 | 2 726 € |



Accessoires

7 choix de plaques de cuisson : **270 € HT la plaque**

Gaufriers



Les gaufriers rectangulaires Hatco® / Suntec permettent aux professionnels de la restauration de cuire des gaufres d'excellente qualité. Les gaufriers sont conçus pour une utilisation en continu, pendant de nombreuses heures, tous les jours. Cuisiner autant d'articles que vous en avez besoin, sans gaspillage à la fin de la journée. Ajoutez plus de la variété à votre menu et augmentez vos ventes en fonction de la saison, de l'heure et du lieu.

Caractéristiques

- Les éléments chauffants offrent une distribution de chaleur exceptionnelle sur toute la plaque de cuisson, assurant une cuisson uniforme de chaque gaufre
- Cadre en acier inoxydable et plaques de cuisson en fonte d'aluminium
- Les plaques de cuisson de style belge produisent des gaufres de 25 mm d'épaisseur
- L'écran LED affiche la minuterie, la température et les informations de cuisson
- Panneau de commande avec bouton-poussoir simple à l'avant et interrupteur marche / arrêt à l'arrière
- Temps de chauffage initial rapide, excellente rétention et récupération de la chaleur pour une productivité élevée et une qualité constante.



Nouveauté
2021



Nouveauté
2021

| Modèle | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|--|----------------|---------------------------|------------|---------|
| RCTWM-1B (simple - gaufre rectangulaire) | 0,8 | 244 x 369 x 203 | 7 | 966 € |
| RCTWM-2B (double - gaufres rectangulaires) | 1,7 | 498 x 369 x 203 | 15 | 1 682 € |

Poste à frites simple à poser

Optez pour la polyvalence des postes à frites de Hatco.

Avec une source de chaleur placée en haut, en bas ou les deux, ces réchauds offrent une grande flexibilité de conception sans compromettre la qualité des aliments.

Ideals pour une utilisation en postes à frites, et dans les zones de service qui exigent un accès fréquent et facile.

Poste à frites simple

- Prêt à brancher et à utiliser
- Livré avec lampes incandescentes
- Interrupteur à bascule
- Rampe chauffante 610W
- Assure un chauffage à partir du haut uniquement

| Référence | Puissance (kW) | Dimension (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|-----------------|------------|---|
| GMFFL | 0,61 | 329 x 644 x 445 | 8 | 390 €  |



Modèle GMFFL
(bac en accessoire GN1/1 65mm)*

Postes de maintien chaud multi-usages

- Portable - prêt à brancher et à utiliser
- Polyvalent - disponible dans plusieurs tailles, styles et sources de chaleur pour s'adapter à vos besoins
- Flexible - chaleur en haut et en bas
- Disponible avec lampes incandescentes à revêtement
- Les modèles avec socles chauffants ont un thermostat de présélection automatique pour maintenir des températures constantes



Modèle GR-B*



Modèle GRFF*



Modèle GRFFL*



Modèle GRFFB
(réglage de puissance en option)*



Modèle GRFFBL*

| Référence | Socle chauffant | Rampe chauffante | Éclairage | Puissance (kW) | Dimensions (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-----------------|------------------|-----------|----------------|---------------------|------------|--|
| GR-B | Oui | Non | Non | 0,25 | 324 x 559 x 57 | 7 | 627 € |
| GRFF | Non | Oui | Non | 0,5 | 314 x 610 x 400 | 7 | 657 € |
| GRFFL | Non | Oui | Oui | 0,62 | 314 x 610 x 400 | 8 | 836 € |
| GRFFB | Oui | Oui | Non | 0,75 | 324 x 610 x 406-508 | 12 | 1 059 €  |
| GRFFBL | Oui | Oui | Oui | 0,87 | 324 x 610 x 406-508 | 14 | 1 216 € |

Pour tous les modèles à gaine métallique :

Livré avec : cordon de 1829 mm et prise Schuko

Position du cordon : GR-B, GRFFB, GRFFBL : en haut au milieu, au dos
GRFF, GRFFL : en bas au milieu, au dos

*Les bacs ne sont pas fournis

Poste à Frites à Poser



- Portable - Prêt à brancher et à utiliser
- Rampe chauffante Glow Ray®
- Socle chauffant thermostaté
- Parois de protection pour maintenir la chaleur
- Interrupteur d'alimentation à bascule
- Les divers rubans à frites renforcés rassemblent les produits en boîte ou en sac pour les zones de service rapide



Modèle GRFHS-PT26



Modèle GRFHS-21

GRFHS-21 avec ruban sachet en option sur demande

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|----------------|---------------------------|------------|------------------|
| GRFHS-16 | 0,86 | 416 x 591 x 577 | 24 | 3 215 € € |
| GRFHS-21 | 1,2 | 543 x 702 x 577 | 29 | 3 535 € € |
| GRFHS-26 | 1,2 | 664 x 581 x 577 | 30 | 3 630 € € |
| GRFHS-PT26 | 1,2 | 749 x 578 x 679 | 29 | 3 633 € € |
| GRFHS-PTT21 | 1,8 | 575 x 965 x 630 | 45 | 3 694 € € |

Accessoires

Ruban 5 plis

pour boîtes de frites
Dimensions :
489 x 235 x 51 mm
Réf. 5PLTBOX
233 € HT €



Ruban 8 plis

pour sachets de frites
Dimensions :
489 x 235 x 51 mm
Réf. 8PLTBAG
233 € HT €



Poste à Frites Pivoteur

- Facile à monter sur un plan de travail ou bac de salage
- La rampe pivote sur une potence pour faciliter l'accès au bac de salage
- Résistance blindée ou en céramique en fonction de la hauteur désirée
- Disponible avec ou sans éclairage
- Livré avec un cordon et prise de courant type CEE 7/7 Schuko



Modèle GRFSCL-18

| Référence | Désignation | Dimensions L x P x H (mm) | Puissance (kW) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|--|---------------------------|----------------|------------|----------------|
| GRFSC-18 | Résistance en céramique | 152 x 457 x 489-572 | 0,63 | 5 | 712 € € |
| GRFSCL-18 | Résistance en céramique avec éclairage | 229 x 457 x 489-572 | 0,73 | 6 | 852 € € |
| GRFS-24 | Résistance blindée | 152 x 610 x 318-394 | 0,5 | 5 | 584 € € |
| GRFSL-24 | Résistance blindée avec éclairage | 229 x 610 x 318-394 | 0,6 | 6 | 733 € € |



Marmite 3 en 1

1. Cuisson - 2. Remise en T°C - 3. Maintien chaud

Self service, Bain-marie, Soupière, Saucier, Cuisson des pâtes ou légumes, Cuiseur vapeur, Décongélation, Maintien chaud, Remise en température **sans changer** d'appareil !
À utiliser en salle ou en cuisine, **à vous de choisir !**

Cuisson et maintien chaud

- Construction très robuste pour une utilisation intensive
- 3 températures pré réglées
 - 100°C
 - 70°C à 90°C
 - 50°C à 70°C
- Utilisation sans eau
- Mode rapide ou économie d'énergie
- Modèle simple à encastrer disponible (un bac rond de 10 L)
- Unités autoportantes disponibles en modèles simples (un bac circulaire de 10 L) ou doubles (2 bacs circulaires de 10 L) avec contrôle individuel des bacs
- Livré avec bac(s) de 10 L et couvercle

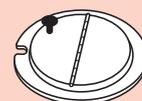


Modèle RHW-1



Modèle RHW-2

Accessoires RHW



Couvercle du bac

RHW-1 1QT-LID-HG
79 € HT €



Bac de 10L

RHW-1 1QT-POT
138 € HT €

| Référence | Désignation | Capacité (L) | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------|--------------|----------------|---------------------------|------------|------------------|
| RHW-1 | à poser | 10 | 1,3 | 359 x 330 x 355 | 9 | 886 € € |
| RHW-2 | à poser | 2 x 10 | 2,5 | 630 x 330 x 355 | 16 | 1 187 € € |
| RHW-1B | encastrable | 10 | 1,3 | 360 x 330 x 341 | 10 | 710 € € |

Bain Marie pour comptoir GN1/1

- Les commandes sont composées d'un interrupteur à bascule marche/arrêt éclairé et d'un cadran de réglage de la température séparés
- Peut être utilisée à sec mais cette unité présente de meilleures performances quand elle est utilisée avec de l'eau
- Le voyant indicateur d'un état sec informe l'utilisateur qu'il doit ajouter de l'eau
- Bac en acier inoxydable plus épais de 8 mm avec une finition extérieure en inox (partie inférieure en acier aluminisé)
- Le décalage au niveau du bord du bac permet d'éviter que la condensation ne goutte sur la surface du comptoir



Modèle HW-FUL

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| HW-FUL | 1,2 | 368 x 607 x 248 | 13 | 596 € € |

Cuiseur et bain-marie



- Idéal pour maintien au chaud des soupes, sauces, vins chauds, etc...
- 2 puissances disponibles
 - RCTHW-1 3 kW : Cuisson/Rechaud
 - RCTHW-6 6 kW : Cuiseur à pâtes
- RCTHW-6 : Expédié avec RCTHW-PC (kit chauffe pâtes)
- RCTHW-6B : Expédié avec commande à distance et RCTHW-PC, câble de 1 420 mm
- Construction en inox
- Homologué CE
- 3 températures pré réglées
 - 100°C
 - 70°C à 90°C
 - 50°C à 70°C
- Modèle à poser ou à encastrer



Modèle RCTHW-1B



Modèle RCTHW-6B

Bain-marie

| Référence | Désignation | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------|----------------|---------------------------|------------|--------------|
| RCTHW-1 | à poser | 3 | 368 x 582 x 283 | 12 | 886 € |
| RCTHW-1B | à encastrer | 3 | 368 x 582 x 226 | 13 | 841 € |

Cuiseur à pâtes

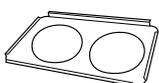
| Référence | Désignation | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| RCTHW-6 | à poser | 6 | 368 x 610 x 282 | 15 | 1 518 € |
| RCTHW-6B | à encastrer | 6 | 390 x 610 x 301 | 17 | 1 581 € |



Modèle RCTHW-1
(bac rond, couvercle, support bac et louche non-inclus)

Accessoires

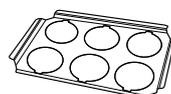
| | | |
|---------------------|---|--------------|
| RCTHW-SK | RCTHW kit Soupe (récipient de 7 litres non inclus) | 201 € |
| RCTHW-SW | RCTHW kit Bain-marie/Chauffe-sauce (récipient de 4 litres non inclus) | 206 € |
| RCTHW-SP | RCTHW kit Cuiseur vapeur (6 trous) | 164 € |
| RCTHW-PC | RCTHW kit Chauffe-pâtes | 291 € |
| RCTHW-BASKET | Panier à pâtes RCTHW avec poignée en acier inoxydable | 35 € |
| 4QT-PAN | Bac rond 4 litres | 115 € |
| 4QT-LID-1 | Couvercle à encoche louche 4 litres | 52 € |
| 7QT-PAN | Bac rond 7 litres | 129 € |
| 7QT-LID-1 | Couvercle à encoche louche 7 litres | 67 € |



RCTHW-SK
Kit Soupe
pour le RCTHW



RCTHW-SW
Kit Bain-marie/
Chauffe-sauce
pour le RCTHW



RCTHW-SP
Kit Chauffe-pâtes
pour le RCTHW



RCTHW-BASKET
Panier de cuisson de nouilles
avec poignée en acier
inoxydable pour le RCTHW



7QT-PAN
4QT-PAN
Bac rond de 4
ou 7 litres



7QT-LID-1
4QT-LID-1
Couvercle

Guide rapide pour découvrir les caractéristiques

| Référence | Gamme de produits | Nombre de magnétrons | Empilable | Fenêtre en verre | Filtres et rappel | Éléments de menu | Touche quantité | Niveaux de puissance |
|---------------|--------------------|----------------------|-----------|------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|
| MSO | Chef de spécialité | 4 | Oui | Oui | Oui | Option 100 A/B | x 2 | 11 |
| OnCue™ | Chef de spécialité | 2 | Oui | Non | Oui | 100 | Non | 11 |
| DEC | Chef | 2 | Oui | Oui | Oui | 100 | x 2 | 11 |
| RFS | Restaurant | 2 | Oui | Oui | Oui | 100 | x 2 | 5 |
| RCS | Restaurant | 1 | Oui | Oui | Oui | 100 sauf RCS511DSE | x 2 sauf RCS511DSE | 5 RCS511TS 4 RCS511DSE |
| RMS | Économique | 1 | Non | Oui | Non | 20 sauf RMS510DS | x 2 sauf RMS510DS | 5 sauf RMS510DS |

Série RMS - Gamme économique à utilisation modérée

- Version DS : réglage par manette, puissance 100%
- Version TS : réglage par touches, 20 programmes, 4 étapes et 5 puissances
- Version CAF : Mono-touche pré-réglée à 45 sec
- 1000 W de puissance de cuisson
- Capacité du four 23 litres
- Antenne inférieure motorisée
- Alimentation 230 V mono avec cordon et fiche CEE 7/7 «Schuko»



Modèle RMS510DS2



Modèle RMS510TS2

| Référence | Désignation | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|------------|-----------------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| RMS510DS2 | Commande mécanique | 1 | 508 x 419 x 311 | 15 | 684 € € |
| RMS510TS2 | Touches électroniques | 1 | 508 x 419 x 311 | 15 | 799 € € |
| RMS510CAF2 | Une seule touche | 1 | 508 x 419 x 311 | 15 | 799 € € |

Série RCS - Gamme Restaurant à utilisation moyenne

- Version DSE : réglage par manette, 4 niveaux de puissance
- Version TS : réglage par touches, 100 programmes, 4 étapes et 5 puissances
- 1100 W de puissance de cuisson
- Capacité du four 34 litres
- Antenne supérieure motorisée
- Alimentation 230 V mono avec cordon et fiche CEE 7/7 «Schuko»



Modèle RCS511DSE



Modèle RCS511TS

| Référence | Désignation | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-----------------------|----------------|---------------------------|------------|------------------|
| RCS511DSE | Commande mécanique | 1,1 | 559 x 483 x 351 | 19 | 960 € € |
| RCS511TS | Touches électroniques | 1,1 | 559 x 483 x 351 | 19 | 1 206 € € |



Série RFS et DEC - Gamme Chef à utilisation intensive

- Série RFS : 34 litres avec 1800 W de puissance
- Série DEC : 17 litres avec 1400, 1800 ou 2100 W de puissance
- 100 programmes en 4 étapes et 5 puissances
- Système d'antennes supérieure et inférieure
- Alimentation 230 V mono avec cordon et fiche CEE 7/7 «Schuko»



Modèle RFS518TS



Modèle DEC14E2

| Référence | Désignation | Programmable | Dimensions des chambres L x P x H (mm) | Dimensions L x P x H (mm) | Capacité (L) | Puissance (kW) | Poids (kg) | Tarif HT |
|-----------|-----------------------|--------------|--|---------------------------|--------------|----------------|------------|----------|
| RFS518TS | Touches électroniques | Oui | 359 x 413 x 226 | 551 x 533 x 365 | 34 | 1,8 | 30 | 2 105 € |
| DEC14E2 | Touches électroniques | Oui | 330 x 305 x 171 | 419 x 578 x 343 | 17 | 1,4 | 30 | 2 177 € |
| DEC18E2 | Touches électroniques | Oui | 330 x 305 x 171 | 419 x 578 x 343 | 17 | 1,8 | 31 | 2 297 € |
| DEC21E2 | Touches électroniques | Oui | 330 x 305 x 171 | 419 x 578 x 343 | 17 | 2,1 | 31 | 2 746 € |

Série MSO - Cuiseur vapeur à micro-ondes ULTRA RAPIDE

- Grandes puissances : 2100 W ou 3500 W selon modèle
- Jusqu'à 4 fois plus rapide que les cuiseurs-vapeur
- Capacité du four 45 litres avec 2 niveaux possibles
- Peut accepter 2 bacs GN1/1 (haute température)
- Système d'antennes supérieure et inférieure avec 4 magnétrons
- Génération de vapeur sans apport d'eau
- Économique et écologique
- 100 programmes, 4 étapes et 11 puissances
- Interface et programmation par clé USB
- Disponibles en 230 V mono ou 400 V triphasé



Modèle MSO



| Référence | Puissance (kW) | Alimentation | Fiche | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Tarif HT |
|-----------|----------------|--------------------|---------------|---------------------------|------------|----------|
| MSO5353 | 3,5 | 400V triphasé 16A | IEC 309 | 472 x 650 x 597 | 66 | 9 426 € |
| MSO5351 | 3,5 | 230V monophasé 10A | IEC 309 | 472 x 650 x 597 | 66 | 9 426 € |
| MSO5211 | 2,1 | 230V monophasé 16A | CEE7/7 Schuko | 472 x 650 x 597 | 66 | 8 042 € |

Accessoires

- AP10 Bac GN1/1 haute température **217 € HT**
- AL10 Couvercle haute température **149 € HT**

Série MOC - Micro-ondes FASTFOOD avec ouverture de porte verticale automatique

- Chauffage ultra rapide avec 2100 W de puissance
- 4 secondes pour un burger précuit ou 20 secondes pour un croissant réfrigéré
- Capacité du four : 8,4 litres
- Système d'antennes supérieures et inférieures avec une répartition de l'énergie uniforme
- 100 programmes, 4 étapes et 11 puissances
- Porte d'ouverture verticale pour faciliter le chargement et le déchargement
- Alimentation 230 V mono avec cordon et fiche CEE 7/7 «Schuko»



Modèle MOC5241

| Référence | Puissance (kW) | Programmable | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Tarif HT |
|-----------|----------------|--------------|---------------------------|------------|----------|
| MOC5241 | 2,4 | Oui | 448 x 346 x 487 | 32 | 5 039 € |

Puissance et vitesse pour tous vos besoins de cuisson, de grillé et de croustillant

XpressChef

Une large gamme de fours combinés à grande vitesse, proposés en différentes tailles, capacités et technologies de cuisson par **MENUMASTER**.

DÉCOUVREZ LE FOUR À GRANDE VITESSE **PARFAIT POUR VOS CUISSONS.**

| SÉRIE JET 2c | SÉRIE MRX 3i | SÉRIE MXP 4i |
|--|--|--|
| Technologies de cuisson - 2 énergies <ul style="list-style-type: none"> • Convection • Assistance micro-ondes | Technologies de cuisson - 3 énergies <ul style="list-style-type: none"> • Impingement • Convection • Assistance micro-ondes | Technologies de cuisson - 4 énergies <ul style="list-style-type: none"> • Impingement • Convection • Assistance micro-ondes • Radiant infra-rouge |
| Option avec convertisseur catalytique <i>Disponible sur des modèles sélectionnés</i> | Norme de cuisson sans hotte d'évacuation <i>Certifié pour la cuisson sans hotte d'évacuation</i> | Norme de cuisson sans hotte d'évacuation <i>Certifié pour la cuisson sans hotte d'évacuation</i> |
| Commandes par pavé tactile Norme de connectivité USB | Écran tactile HD True-Touch™ Norme de connectivité | Écran tactile HD True-Touch™ Norme de connectivité |
| 4 à 10 fois plus rapide que les fours conventionnels <i>Une pizza congelée de 30 cm cuit en :</i> <ul style="list-style-type: none"> • 3 mn et 45 secondes (appareil de 1900 W) • 5 minutes (appareil de 1400 W) | 15 fois plus rapide que les fours conventionnels <i>Une pizza congelée de 30 cm cuit en :</i> <ul style="list-style-type: none"> • 2 mn et 50 secondes (appareil de 2000 W) • 3 mn et 10 secondes (appareil de 1000 W) | 15 fois plus rapide que les fours conventionnels <i>Une pizza congelée de 30 cm cuit en 2 mn et 50 secondes</i> |

COMPARAISON DES SÉRIES Gamme de fours combinés à grande vitesse XPRESS® CHEF

| | SÉRIE JET 2c | SÉRIE MRX 3i | SÉRIE MXP 4i | |
|-----------------------------|-----------------------------------|--|--|---|
| CUISSON ET DE PROGRAMMATION | PLAGE DE TEMPÉRATURE | 65° - 250° C | 95°-270°C | |
| | DISTRIBUTION DES MICRO-ONDES | Antennes tournantes, haut | Antennes tournantes, haut | Antenne oscillante double face |
| | PROGRAMMATION | Port USB | Port USB, Wi-Fi, Ethernet | Port USB, Wi-Fi, Ethernet |
| | TOUCHES DE CONTRÔLE | 10 | N/A | N/A |
| | PARAMÈTRES PROGRAMMABLES | 100 | 1200+ | 1200+ |
| | NIVEAUX DE PUISSANCE | 11 | 11 | 11 |
| | ÉTAPES DE CUISSON | Oui, 4 | Oui, 4 | Oui, 4 |
| CAPACITÉS DU CHÂSSIS | AFFICHAGE | Écran LCD rétroéclairé par LED | Écran tactile capacitif couleur LCD de 178 mm | Écran tactile capacitif couleur LCD de 127 mm |
| | STANDARD | Oui | Oui | Oui |
| | GRILLE | 2 positions de grille, 1 grille amovible | Surface de cuisson amovible | 1 position de grille, 1 grille amovible |
| | FINITION EXTÉRIEURE/INTÉRIEURE | Acier inoxydable/acier inoxydable | Acier inoxydable/acier inoxydable | Acier inoxydable/acier inoxydable |
| | EMPILABLE | Oui | Oui, avec chariot | Oui |
| | OUVERTURE DE LA PORTE | Soulevez et tirez | Tirez vers le bas, poignée ergonomique | Tirez vers le bas, poignée ergonomique |
| DIMENSIONS | ESPACE UTILISABLE DE LA CAVITÉ | 34 L | 17,2 L | 39 L |
| | DIMENSIONS DE LA CAVITÉ | H : 267 mm L : 330 mm P : 381 mm | H : 178 mm L : 312 mm P : 312 mm | H : 254 mm L : 406 mm P : 381 mm |
| | DIMENSIONS EXTÉRIEURES | H : 460 mm L : 489 mm P *** : 673 mm | H : 578 mm L (largeur) : 358 mm P *** : 743 mm | H : 518 mm L : 638 mm P *** : 699 mm |
| | DIMENSIONS DU CARTON D'EXPÉDITION | H : 546 mm L : 540 mm P : 756 mm | H : 635 mm L : 457 mm P : 902 mm | H : 826 mm L : 717 mm P : 883 mm |

XpressChef

Série JET - GAMME XPRESS CHEF 2c

Combine 2 énergies de cuisson : Convection et micro-ondes

Cuit 4 à 10 fois plus rapidement que les fours conventionnels

- Une plaque de biscuits cuit en 3 minutes 30 secondes
- Un sandwich jambon-fromage cuit en 1 minute et 10 secondes

- Compacte et facile d'utilisation
- Combine les deux énergies de cuisson :
 - Convection : 2700 W
 - Micro-ondes : 1400 W ou 1900 W selon modèle
- Cuit 4 à 8 fois plus vite qu'un four conventionnel
- Températures d'utilisation : 95 - 250°C
- Capacité : 34 litres
- Jusqu'à 100 programmes, 4 étapes de cuisson et 11 niveaux de puissance
- Filtre à air avant magnétique, facile à nettoyer
- Disponible en 230 V mono (16 ou 32 A) ou 400 V triphasé 16 A



Modèle JET514

Four 2 énergies combinées - 34 litres

| Référence | Gamme | Puissance micro-ondes | Puissance combinée (kW) | Alimentation | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Tarif HT |
|-----------|---------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|---------------------------|------------|----------|
| JET514 | XpressChef 2c | 1400 W | 4,1 | 230 V mono 16 A | 489 x 673 x 460 | 49 | 7 958 € |
| JET5192 | XpressChef 2c | 1900 W | 4,6 | 230 V mono 16 A | 489 x 673 x 460 | 49 | 8 756 € |
| JET5193 | XpressChef 2c | 1900 W | 4,6 | 400 V triphasé | 489 x 673 x 460 | 50 | 8 756 € |

Option sur demande

Suffixe «V» : convertisseur catalytique pour une utilisation sans hotte

Accessoires pour la Série JET

| | | |
|-------|--|---------|
| DR10 | Plaque anti adhésive pour JET | 388 € |
| JR10 | Plaque rainurée (Panini) pour JET | 326 € |
| TB10 | Lot de 2 barquettes téflon 305 x 254 x 25 mm - fond en maille | 217 € |
| PA10 | Pelle à pizza pour JET | 254 € |
| RA14 | Grille support supplémentaire pour JET | 130 € |
| ST10C | Pierre à Pizza pour JET | 261 € |
| TL12 | Liner téflon pour parois pour JET - jeu de 5 feuilles | 91 € |
| CA24 | Support inox - cadre aluminium sur roulettes H. 610 mm | 1 721 € |
| CA30 | Support inox - cadre aluminium sur roulettes H. 762 mm | 1 746 € |



Accessoires PA10 et TB10

SÉRIE MRX - GAMME XPRESS CHEF 3i

Combine 3 énergies de cuisson : Impingement, Convection et micro-ondes.

XpressChef™

Cuisine 15 fois plus vite que les fours conventionnels

- Une pizza congelée de 30 cm cuit en 2 minutes 50 secondes
- Un sandwich est toasté en 50 secondes

- Puissance des énergies de cuisson :
 - Impingement (chaleur forcée) : 3000 W
 - Micro-ondes : 1000, 2000 ou 2200 W selon modèle
- Températures d'utilisation : 95 - 270 °C
- Capacité : 17,2 litres
- Extérieur compact avec une largeur de 358 mm
- Dimensions de la chambre : L312 x P312 x H178 mm
- Norme de connectivité - WiFi, Ethernet et USB
- Disponible en 230 V mono ou 400 V triphasé

- Programmation facile et ludique :
 - Écran tactile HD True-Touch™ de 7 pouces
 - +1200 paramètres programmables
 - 25 langues préprogrammées
 - Vos menus personnalisables avec textes et images
- Cuisson sans hotte avec convertisseur catalytique intégré
- Utilise des ustensiles de cuisine métalliques
- Facile à nettoyer et entretenir avec le kit de revêtement antiadhésif
- Disponible en 3 finitions : Inox (standard), Noir ou Rouge (avec supplément)



| Référence | Gamme | Puissance micro-ondes | Puissance combinée (kW) | Alimentation | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|---------------|-----------------------|-------------------------|---------------|---------------------------|------------|-----------------|
| MRX51 | XpressChef 3i | 1000 W | 4,0 | 230V mono | 358 x 743 x 578 | 53 | 12 541 € |
| MRX52 | XpressChef 3i | 2000 W | 5,0 | 230V mono | 358 x 743 x 578 | 61 | 13 389 € |
| MRX523 | XpressChef 3i | 2200 W | 5,0 | 400V triphasé | 358 x 743 x 578 | 61 | 13 389 € |

Accessoires pour la Série MRX

| | | |
|-------|--|-----------------|
| RGR10 | Plaque rainurée (Panini) | 384 € HT |
| TB10S | Lot 2 barquettes téflon 279x279x25mm, fond fermé | 293 € HT |
| PA10R | Pelle à pizza pour MRX | 163 € HT |
| ST10R | Pierre à Pizza pour MRX | 163 € HT |
| TL10R | Liner téflon pour parois - jeu de 5 feuilles | 268 € HT |



Pelle à pizza (réf. PA10R)

SÉRIE MXP - GAMME XPRESS CHEF 4i**Combine 4 énergies de cuisson :****Impingement, Convection, Radiant infra-rouge et Micro-ondes****XpressChef™**

Cuisine 15 fois plus vite que les fours conventionnels

- 1,1 kg de légumes frais est rôti en 2 minutes 35 secondes
- Une pizza congelée de 356 mm cuit en 2 minutes 50 secondes

■ Puissance des énergies de cuisson :

- Radiant infrarouge : 3000 W
- Impingement (chaleur forcé) : 2000 W
- Assistance micro-ondes : 2200 W

■ Températures d'utilisation : 95 - 270 °C

■ Capacité : 39 litres

■ Extérieur compact et intérieur spacieux :

- Dimensions de la chambre : L406 x P381 x H254 mm
- Peut contenir une pizza de 356 mm

■ Programmation facile et ludique :

- Écran tactile HD True-Touch™ de 7 pouces
- +1200 paramètres programmables
- 25 langues préprogrammées
- Vos menus personnalisables avec textes et images

■ Norme de connectivité - WiFi, Ethernet et USB

■ Cuisson sans hotte avec convertisseur catalytique intégré

■ Utilise des ustensiles de cuisine métalliques

■ Facile à nettoyer et entretenir avec le kit de revêtement antiadhésif

■ Alimentation : 400 V triphasé 16 A, prise IEC 309

Modèle XpressChef 4i ouvert
avec accessoire GR10

Modèle XpressChef 4i

| Référence | Gamme | Puissance Micro-ondes | Puissance combinée (kW) | Alimentation | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|------------|--------------|-----------------------|-------------------------|---------------|---------------------------|------------|-----------------|
| MXP5223TLT | XpressChef4i | 2200 W | 7,2 | 400V triphasé | 638 x 699 x 518 | 52 | 15 961 € |

Accessoires pour la Série MXP

| | | |
|-------|---|-------------------|
| GR10 | Plaque rainurée (Panini) pour MXP | 301 € HT |
| OB10 | Barquette téflon 343 x 343 x 25 mm - fond fermé | 123 € HT |
| SB10 | Lot de 2 barquettes téflon 305 x 152 x 25 mm - fond en maille | 268 € HT |
| PA10 | Pelle à pizza pour MXP | 254 € HT |
| ST10X | Pierre à Pizza pour MXP | 377 € HT |
| TL10T | Liner téflon pour parois pour MXP - jeu de 5 feuilles | 123 € HT |
| CA24 | Support inox avec cadre aluminium sur roulettes H 610 mm | 1 721 € HT |
| CA30 | Support inox avec cadre aluminium sur roulettes H 762 mm | 1 746 € HT |



True touch screen



Connection USB

IMPERIAL

La Gamme standard Série IFS

Premier fabricant de friteuses haut rendement aux États-Unis
avec une construction simple et robuste.
Disponible en version gaz ou électrique de 14 à 41 Litres.

2 grands ½ paniers en acier nickelé
(relevage automatique en option)

Construction inox:
Cuve, habillage, porte et support panier

Grille de pré-filtrage intégrée dans la cuve

Brûleurs très puissants pour une reprise rapide de
température

Grande zone de froid pour emprisonner les particules

Installation

■ Gaz

- Raccordement gaz : ¾" NPT (20/27)
- Pression d'utilisation (détendeur intégré)
Gaz Nat (G20/G25) : 12,5 mb
Propane (G31) : 25 mb

■ Électrique

- 380V tri + neutre

Poignée ergonomique

Cuves : 14L, 2 x 14L,
22L, 27L & 41L

Porte inox double paroi

Vanne de 32mm pour une
vidange ultra rapide

Accès facile pour le
bac de vidange

Pieds réglables en inox



Infos Produit

- Livrée avec 2 x ½ paniers
- Construction en acier inox Aisi 430
- Porte inox double parois
- 2 ans garantie pièces
- Certifié CE, NSA et CGA

Série IFST - Friteuses haut rendement pour comptoir Gaz ou électrique

Des friteuses de comptoir très puissantes et compactes, idéal pour les petits établissements avec un grand débit ;
Food truck, Snack, Camping, Vente a emporter, Fêtes foraines...

Spécification générale

- Construction simple et très robuste
- Construction en inox : cuve, habillage, porte, porte panier
- Capacité d'huile : 14 litres
- Surface ouverte de la cuve : 318 x 356 mm
- Livrée avec 2 x 1/2 paniers en acier nickelé avec poignée en vinyle
- Vanne de vidange 1" (Ø 25 mm) boisseau sphérique
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules pour prolonger l'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifié CE, NSF et CGA

Modèle gaz

- Chauffe par des éléments tubulaires à l'intérieure de la cuve avec 3 brûleurs gaz
- Puissance : 21 kW
- Disponible en gaz naturel (G20) ou gaz propane (G31)
- Raccordement gaz : 3/4" NPT (21/27) en sortie verticale en dessous de la friteuse
- Pas d'alimentation électrique nécessaire
- Certifié CE, NSF et CGA

Livrée avec
2 x 1/2 paniers en
acier nickelé avec
poignée en vinyle

Construction inox :
Cuve, habillage,
porte et support
panier

**Nouveauté
2021**

Capacité d'huile : 14 L
Surface ouverte
de la cuve : 318 x 356 mm

Régulation par
thermostat
électromécanique
(93°C-181°C)

Vanne de vidange
1" (Ø 25 mm)
boisseau sphérique



| Référence | Capacité | Puissance (kW) | Production (kg/heure) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------|----------------|-----------------------|---------------------------|------------|------------------|
| IFST-25 | 14L | 21 | 20 | 394 x 743 x 622 | 50 | 3 329 € € |

Modèle électrique

- 1 résistance électrique plate en inox 304 en forme de serpentín pour un meilleur échange thermique pour une chauffe rapide de l'huile
- Puissance : 8,8 kW
- Alimentation : 380V triphasé 50Hz (3PH+N+T)
- Livrée sans câble, ni prise électrique

| Référence | Capacité | Puissance (kW) | Production (kg/heure) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------|----------------|-----------------------|---------------------------|------------|------------------|
| IFST-25-E | 14L | 9 | 20 | 394 x 743 x 622 | 50 | 3 674 € € |

Série IFS - Friteuse gaz haut rendement sur coffre avec éléments tubulaires

Des friteuses conçues pour la restauration rapide, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Spécifications

- Construction simple et très robuste en inox : cuve, habillage, porte, porte panier
- Grande surface d'échange thermique par tuyères soudées dans la cuve
- Brûleur en fonte très puissants pour une reprise rapide de la température
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Système de contrôle « Millivolt » pour une régulation précise
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte

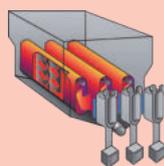
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne boisseau sphérique à grande section \varnothing 32mm (sauf IFS-25 : \varnothing 25 mm)
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Vanne de coupure de sécurité
- Raccordement gaz : 3/4» NPT (21/27) en sortie verticale en dessous de la friteuse
- Disponible en gaz naturel (G20) ou gaz propane (G31)
- Pas d'alimentation électrique nécessaire Certifié CE, NSF et CGA
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Système unique de diffuseur de chaleur pour une température homogène



Modèle IFS-40



Éléments tubulaires



Éléments tubulaires

L'huile est chauffée directement par les tubes soudés à l'intérieur de la cuve. Les flammes du brûleur sont dirigées à l'intérieur des tubes pour une chauffe directe très rapide.

Avantages:

- Une construction simple et puissante
- Reprise rapide de la température de l'huile
- Prix moins élevé que la chauffe indirecte
- Accès et entretien des brûleurs aisés

| Référence | Capacité | Puissance (kW) | Production (kg/heure) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|------------|----------|----------------|-----------------------|---------------------------|------------|-----------|
| IFS-25* | 14L | 16 | 25 | 200 x 762 x 1156 | 53 | 3 329 € € |
| IFS-2525** | 2 x 14L | 32 | 45-50 | 394 x 762 x 1156 | 100 | 6 894 € € |
| IFS-40 | 22L | 31 | 40-50 | 394 x 762 x 1156 | 104 | 3 444 € € |
| IFS-50 | 27L | 41 | 50-60 | 394 x 762 x 1156 | 114 | 5 744 € € |
| IFS-75 | 41L | 51 | 70-80 | 495 x 864 x 1156 | 122 | 7 814 € € |

* La friteuse IFS-25 est livrée avec 2 pieds, pour être rajoutée à une autre friteuse de la même profondeur (IFS-2525/40/50), pour faire un bac supplémentaire. Elle n'est pas prévue d'être montée seule.

** La friteuse IFS-2525, comprend 2 bacs complètement séparés dans le même coffre, avec 2 alimentations gaz, 2 thermostats de régulation et 2 vannes de vidanges.

Options possibles sur certains modèles (sur commande) page 36 :

- IFS-2525/40/50/75 : Programmateur avec régulation électronique (suffixe C)
- IFS-40/50/75 : Relevage automatique des paniers avec programmateur (suffixe CBL)

IMPERIAL

Série IFS-OP - Friteuse gaz haut rendement sur coffre à chauffe indirecte

Des friteuses conçues pour la restauration rapide, collectivités, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Spécifications

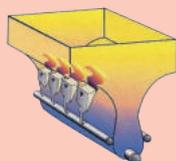
- Construction simple et très robuste en inox : cuve, habillage, porte, porte panier
- Cuve en «V» pour un nettoyage facile
- Éléments infrarouge en céramique à l'extérieur de la cuve
- Grande surface d'échange thermique par l'extérieur de la cuve
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Système de contrôle par sonde THERMOSWITCH FENWAL pour une régulation précise
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne à grande section \varnothing 32mm
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Vanne de coupure de sécurité
- Raccordement gaz : 3/4" NPT (21/27) en sortie verticale en dessous de la friteuse
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Disponible en gaz naturel (G20) ou gaz propane (G31)
- Pas d'alimentation électrique nécessaire
- Certifié CE, NSF et CGA



Modèle IFS-40-OP



Chauffe indirecte



Chauffe indirecte

Les brûleurs gaz chauffent les réflecteurs en céramique, qui eux-mêmes chauffent les parois de la cuve indirectement par l'infrarouge positionnés à l'extérieur de la cuve.

Avantages:

- Cuve en «V» pour un nettoyage facile
- Plus longue durée de vie de la cuve car aucune chaleur directe

| Référence | Capacité | Puissance (kW) | Production (kg/heure) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------|----------------|-----------------------|---------------------------|------------|-----------------|
| IFS-40-OP | 22L | 36 | 40-50 | 394 x 762 x 1156 | 100 | 4 019 € |
| IFS-50-OP | 27L | 41 | 50-60 | 394 x 762 x 1156 | 100 | 6 262 € |
| IFS-75-OP | 41L | 51 | 70-80 | 495 x 864 x 1156 | 122 | 14 209 € |

Options possibles sur certains modèles (sur commande) voir page 34-36 :

- Programmateur avec régulation électronique (suffixe C)
- Relevage automatique des paniers avec programmateur et régulation électronique (suffixe CBL)

Série IFS-E - Friteuse électrique haut rendement sur coffre avec résistances fixes

Des friteuses conçues pour la restauration rapide, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Spécifications

- Construction simple et très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier
- Résistances électriques plates de WATLOW en inox 304 en forme de serpentín pour un meilleur échange thermique et pour une chauffe rapide de l'huile
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte.
- Thermostat de sécurité avec réarmement automatique
- Interrupteur marche/arrêt sur la façade
- Relais de puissance industriels (Type ZETTLER)
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne boisseau sphérique à grande section \varnothing 32 mm (sauf IFS-25 : \varnothing 25 mm)
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Alimentation électrique : 380V triphasé 50Hz (3PH + N +T) sans câbles.
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifié CE

IMPERIAL



Modèle IFS-40-E



■ Résistances fixes:

- Configuration plus simple et plus économique
- Pas de pièces en mouvement
- Résistances plates haut rendement en serpentín



| Référence | Capacité | Puissance (kW) | Production (kg/heure) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|----------|----------------|-----------------------|---------------------------|------------|----------------|
| IFS-2525-E* | 2 x 14L | 11 | 45-50 | 394 x 762 x 1156 | 75 | 7 354 € |
| IFS-40-E | 22L | 14 | 40-50 | 394 x 762 x 1156 | 70 | 3 789 € |
| IFS-50-E | 27L | 15,3 | 50-60 | 394 x 762 x 1156 | 80 | 6 319 € |
| IFS-75-E | 41L | 18 | 70-80 | 495 x 864 x 1156 | 100 | 8 585 € |

* La friteuse IFS-2525-E, comprend 2 bacs complètement séparés dans le même coffre, avec 2 alimentations électriques, 2 thermostats de régulation et 2 vannes de vidanges.

Options possibles sur certains modèles (sur commande) voir page 34, 35 et 38 :

- Programmateur avec régulation électronique (suffixe C) disponible uniquement sur modèles IFS-2525/40/50/75
- Relevage automatique des paniers avec programmateur (suffixe CBL) disponible uniquement sur modèles IFS-40/50/75

IMPERIAL

Série IFS-E-LOE - Friteuse électrique haut rendement sur coffre avec résistances relevables

Des friteuses conçues pour la restauration rapide, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Spécifications

- Construction simple et très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier
- Résistances électriques plates relevables WATLOW en inox 304 en forme de serpentín pour un meilleur échange thermique et pour une chauffe rapide de l'huile
- Maintien des résistances en position relevée (90°) par des aimants puissants avec commutateur de sécurité
- Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile
- Régulation par thermostat électromécanique (93°C - 181°C) à l'intérieur de la porte
- Thermostat de sécurité avec réarmement automatique
- Interrupteur marche/arrêt sur la façade
- Relais de puissance industriels (Type ZETTLER)
- Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques
- Vidange rapide par vanne boisseau sphérique à grande section \varnothing 32 mm (sauf IFS-25 : \varnothing 25 mm)
- Pieds réglables en inox
- Grille de filtrage incorporée dans la cuve
- Alimentation électrique : 380V triphasé 50Hz (3PH + N +T) livrée sans câble.
- Garantie pièces 2 ans et cuve 5 ans prorata
- Certifié CE



Modèle IFS-40-E-LOE
(avec roulettes en option)

| Référence | Capacité | Puissance (kW) | Production (kg/heure) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------------|----------|----------------|-----------------------|---------------------------|------------|----------------|
| IFS-2525-E-LOE* | 2 x 14L | 17 | 50 | 394 x 762 x 1156 | 75 | 8 044 € |
| IFS-40-E-LOE | 22L | 14 | 40 | 394 x 762 x 1156 | 70 | 4 462 € |
| IFS-50-E-LOE | 27L | 15,3 | 50 | 394 x 762 x 1156 | 80 | 7 124 € |
| IFS-75-E-LOE | 41L | 18 | 75 | 495 x 864 x 1156 | 100 | 9 407 € |

* La friteuse IFS-2525-E-LOE, comprend 2 bacs (complètement) séparés dans le même coffre, avec 2 alimentations électriques, 2 thermostats de régulation et 2 vannes de vidange.

Options possibles sur certains modèles (sur commande) voir page 33 et 38 :

- Programmateur avec régulation électronique (suffixe C)

Note : l'option de relevage automatique des paniers (CBL) n'est pas disponible sur la gamme électrique avec résistances relevables (LOE).

IMPERIAL

Friteuse avec programmateur et régulateur électronique

Des friteuses conçues pour la restauration rapide, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Programmateur FASTRON® MERIDIEN MEC-118

- Facile à programmer : 18 touches de pré-réglage pour chaque menu
 - 9 touches pour chaque panier (gauche et droit)
 - Préréglage de la température et durée de cycle
 - Possibilité de faire la cuisson par étape
 - Personnaliser les noms de programme, Ex : FRITES 1
- Régulation électronique de la température
- Affichage digital (LED) : Temps, température, programme, etc
- Avertissement fin de cycle : sonore et affichage
- Possibilité de créer des avertissements personnalisés
- Compteur de cycles pour chaque programme
- Affichage de la température de consigne ou température réelle
- 2 modes de cuisson :
 - Temps fixe : toujours le même temps de cycle
 - Temps flexible : le temps de cycle adapté en fonction du produit
- Programmes spéciaux préprogrammés
- Cycle de nettoyage à l'eau bouillante
- Cycle de fonte des graisses (Melt Cycle Control)
- Possibilité de gérer l'option du relevage automatique des paniers
- Programmateur très fiable et robuste : conçu pour faire 10 millions de cycles



Modèle IFS-40-OP-C



Programmateur FASTRON® MERIDIEN MEC-118

Friteuses gaz à chauffe indirecte avec programmateur et régulation électronique

- Alimentation gaz : Gaz naturel ou Propane
- Alimentation électrique : 230V mono

| Référence | Capacité | Puissance (kW) | Production (kg/heure) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|----------|----------------|-----------------------|---------------------------|------------|-----------------|
| IFS-40-OP-C | 22L | 36 | 40-50 | 394 x 842 x 1156 | 100 | 9 245 € |
| IFS-50-OP-C | 27L | 41 | 50-60 | 394 x 842 x 1156 | 100 | 11 487 € |
| IFS-75-OP-C | 41L | 51 | 70-80 | 495 x 944 x 1156 | 122 | 19 435 € |

Friteuses électriques avec programmateur et régulation électronique

- Alimentation électrique : 380 V triphasé (PH + N + T)

| Référence | Capacité | Puissance (kW) | Production (kg/heure) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|------------|----------|----------------|-----------------------|---------------------------|------------|-----------------|
| IFS-40-E-C | 22L | 14 | 40-50 | 394 x 842 x 1156 | 70 | 9 015 € |
| IFS-50-E-C | 27L | 15,3 | 50-60 | 394 x 842 x 1156 | 80 | 11 545 € |
| IFS-75-E-C | 41L | 18 | 70-80 | 495 x 944 x 1156 | 100 | 13 810 € |

IMPERIAL**Série IFS - Suffixe CBL****Friteuse avec programmateur, régulation électronique et relevage automatique des paniers**

Des friteuses conçues pour la restauration rapide, brasseries, restauration orientale et asiatique.

Programmateur FASTRON® MERIDIEN MEC-118

- Disponible uniquement sur les friteuses 22, 27 et 41 litres, gaz ou électriques (sauf modèles avec résistances relevables type LOE)
- Système de relevage automatique des paniers contrôlé par le programmateur FASTRON® MERIDIEN MEC-118
- Système de relevage très robuste et fiable :
 - Les bras de relevage sont montés par des moteurs électriques industriels
 - Toutes les pièces du système de relevage sont en inox
 - Douille de guidage en laiton-graphite haute résistance
- Bras de relevage démontable
- 2 bras de relevages indépendants pour chaque ½ panier
- Possibilité d'un bras de relevage pour 1 grand panier (préciser à la commande)

**Friteuses gaz à chauffe indirecte avec programmateur et relevage automatique des paniers**

- Alimentation gaz : Gaz naturel ou Propane
- Alimentation électrique : 230V mono

| Référence | Capacité | Puissance (kW) | Production (kg/heure) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|---------------|----------|----------------|-----------------------|---------------------------|------------|-----------------|
| IFS-40-OP-CBL | 22L | 36 | 40-50 | 394 x 922 x 1491 | 100 | 13 981 € |
| IFS-50-OP-CBL | 27L | 41 | 50-60 | 394 x 922 x 1491 | 100 | 16 223 € |
| IFS-75-OP-CBL | 41L | 51 | 70-80 | 495 x 1024 x 1491 | 122 | 24 171 € |

Friteuses électriques avec programmateur et relevage automatique des paniers

- Alimentation électrique : 380V triphasé (3PH+N+T)

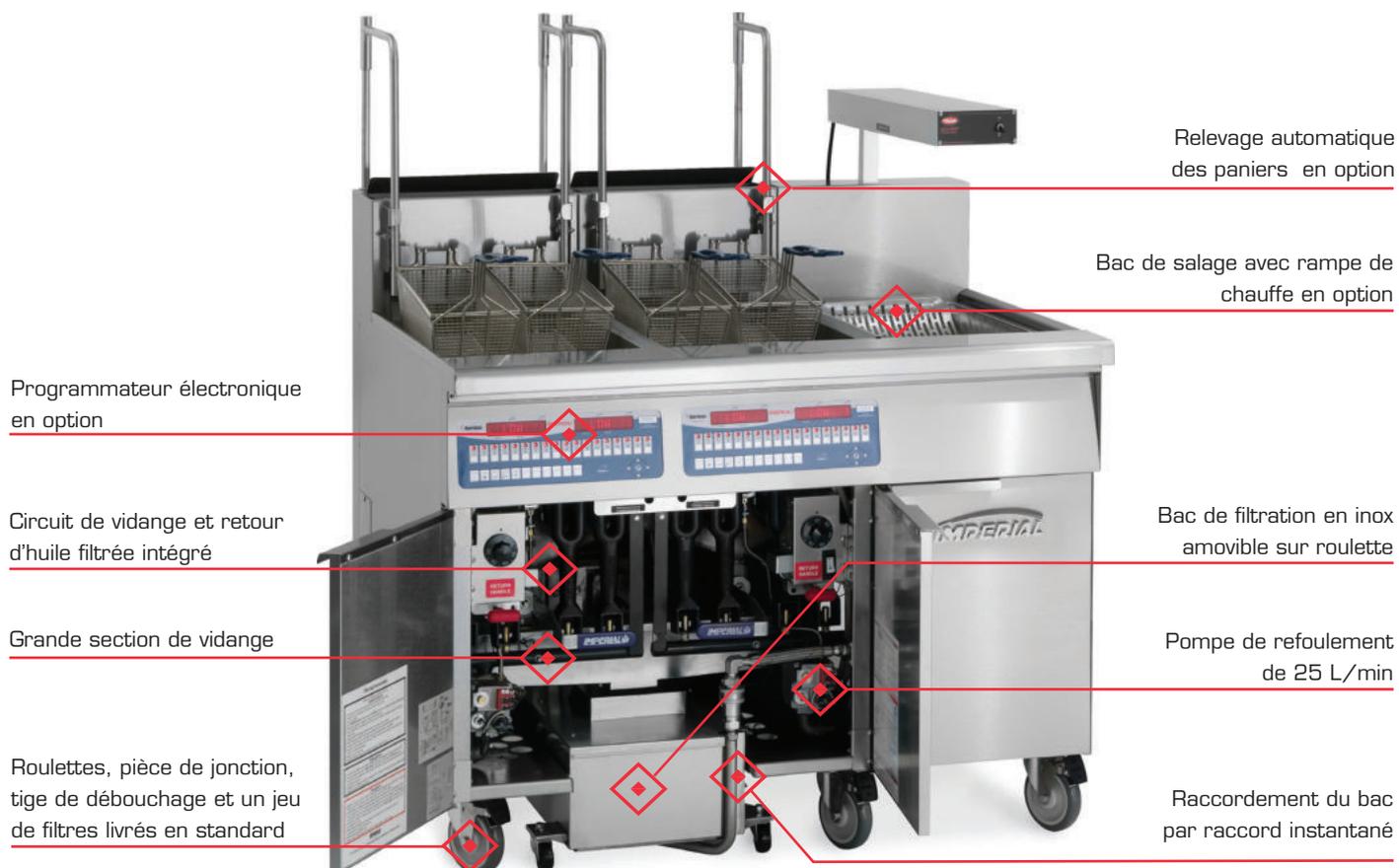
| Référence | Capacité | Puissance (kW) | Production (kg/heure) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|--------------|----------|----------------|-----------------------|---------------------------|------------|-----------------|
| IFS-40-E-CBL | 22L | 14 | 40-50 | 394 x 922 x 1491 | 70 | 13 751 € |
| IFS-50-E-CBL | 27L | 15,3 | 50-60 | 394 x 922 x 1491 | 80 | 16 281 € |
| IFS-75-E-CBL | 41L | 18 | 70-80 | 495 x 1024 x 1491 | 100 | 18 546 € |

IMPERIAL

Filtrage Eliminator™

Aspiration - Dépression - Refoulement

Combinez jusqu'à six friteuses en série avec le même système de filtrage.
Rajoutez également un poste de salage à partir d'une friteuse.
Disponible uniquement pour les cuves de 27 et 41 litres.



Modèle IFSCB250CBL

Combinez jusqu'à 6 friteuses

Options en supplément

Avantages :

- 30 à 50% d'économie d'huile - Réduction des coûts
- Moins de manipulation - Plus de sécurité
- Meilleure qualité de frites
- Les cuves restent plus propres

Raccordement :

- **Gaz** : un seul point de raccordement en 3/4" NPT (20/27)
- **Électrique** : alimentation individuelle pour chaque friteuse en 380V 3ph+N 50Hz

- **Régulation électronique Suffixe T** : 2 008 €

par cuve contrôlée

- **Programmeur électronique Suffixe C** : 5 226 €

par cuve contrôlée

- **Relevage automatique des paniers avec programmeur électronique Suffixe CBL** : 9 961 par cuve

- **Bac de salage avec rampe chauffe-frites incorporée** dans l'ensemble de friteuse avec filtration intégrée.

Modèle IFSCB : Supplément 3 150 € position du bac de salage (gauche ou droite) à préciser

IMPERIAL

Caractéristiques

Modèles standards avec filtration intégrée (sans option)

Gaz - 27Litres

| Référence | Nbr. cuves | Poids (kg) | Dimensions L x P x H (mm) | Chauffe tubulaire (-) | | | Chauffe indirecte (OP) | | |
|---------------|------------|------------|---------------------------|-----------------------|--------------|-----------------|------------------------|--------------|-----------------|
| | | | | Puiss. (kW) | Prod. (kg/h) | Prix HT | Puiss. (kW) | Prod. (kg/h) | Prix (HT) |
| IFSSP250-(OP) | 2 | 271 | 787 x 851 x 1156 | 82 | 100 | 40 121 € | 82 | 90 | 50 149 € |
| IFSSP350-(OP) | 3 | 353 | 1181 x 851 x 1156 | 123 | 150 | 52 200 € | 123 | 135 | 65 244 € |



Gaz - 41 Litres

| Référence | Nbr. cuves | Poids kg | Dimensions L x P x H (mm) | Chauffe tubulaire (-) | | | Chauffe indirecte (OP) | | |
|---------------|------------|----------|---------------------------|-----------------------|--------------|-----------------|------------------------|--------------|-----------------|
| | | | | Puiss. (kW) | Prod. (kg/h) | Prix HT | Puiss. (kW) | Prod. (kg/h) | Prix (HT) |
| IFSSP275-(OP) | 2 | 315 | 988 x 851 x 1156 | 103 | 130 | 47 762 € | 102 | 120 | 59 700 € |
| IFSSP375-(OP) | 3 | 421 | 1482 x 851 x 1156 | 154 | 195 | 62 954 € | 153 | 180 | 78 692 € |



Électrique - 27 Litres

| Référence | Nbr. cuves | Poids (kg) | Dimensions L x P x H (mm) | Résistance fixe (-) | | |
|-----------|------------|------------|---------------------------|---------------------|--------------|-----------------|
| | | | | Puiss. (kW) | Prod. (kg/h) | Prix (HT) |
| IFSSP250E | 2 | 271 | 787 x 851 x 1156 | 31 | 90 | 43 937 € |
| IFSSP350E | 3 | 353 | 1181 x 851 x 1156 | 47 | 135 | 58 054 € |



Électrique - 41 Litres

| Référence | Nbr. cuves | Poids (kg) | Dimensions L x P x H (mm) | Résistance fixe (-) | | |
|-----------|------------|------------|---------------------------|---------------------|--------------|-----------------|
| | | | | Puiss. (kW) | Prod. (kg/h) | Prix (HT) |
| IFSSP275E | 2 | 315 | 988 x 851 x 1156 | 36 | 120 | 51 458 € |
| IFSSP375E | 3 | 421 | 1485 x 851 x 1156 | 54 | 180 | 68 634 € |





Bac de salage & options friteuses

IMPERIAL

Bac de salage avec ou sans rampe chauffante

- Bac de salage sur coffre
- Rampe chauffante avec lampe infrarouge
- Mêmes dimensions qu'une friteuse simple
- Possibilité de combiner avec une seule friteuse avec système de filtrage intégré
- Modèle rampe chauffante puissance 500 Watts

Poste de salage sur coffre

| Référence | Descriptif | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|----------------|-----------------------------|------------------------------|---------------|----------------|
| IF-DS | sans rampe chauffante | 394 x 762 x 1156 | 40 | 3 329 € |
| IF-DS-GRFSL-24 | rampe chauffage + éclairage | 394 x 762 x 1356 | 50 | 4 087 € |
| IF-DS-75 | sans rampe chauffante | 475 x 864 x 1156 | 60 | 6 967 € |

IF-DS : compatible avec les modèles IFS-25, 40 et 50.

IF-DS-75 : compatible avec les modèles IFS-25.

Options pour friteuses Imperial sur commande

Régulation électronique simple

- Régulation électronique de la température au degré près

Suffixe T

Prix/cuve : **2 008 € HT**

Relevage automatique des paniers avec programmeur

- Toutes les pièces en mouvement sont en inox
- Moteur électrique industriel
- Relevage commandé par programmeur
- Bras de relevage démontable
- Disponible uniquement en 22 L, 27 L, et 41 L
- Relevage de chaque 1/2 panier indépendant
- Possibilité d'un relevage pour grand panier (préciser à la commande)
- Dimensions : + 335 mm sur la hauteur + 160 mm sur la profondeur

Suffixe CBL

Prix de l'option : **9 961 € HT**



Programmeur avec régulation électronique

- Facile à programmer : 10 ou 18 touches de pré-réglage pour chaque menu
- Régulation électronique intégrée
- Affichage digital par LED
- Cycle de nettoyage à l'eau bouillante
- Cycle de fonte des graisses (Melt cycle control)
- Fin de cycle : Sonore et affichage
- Mémoire des programmes en cas de coupure de courant
- Dimension : rajouter 80 mm sur la profondeur

Suffixe C

Prix/cuve : **5 226 € HT**



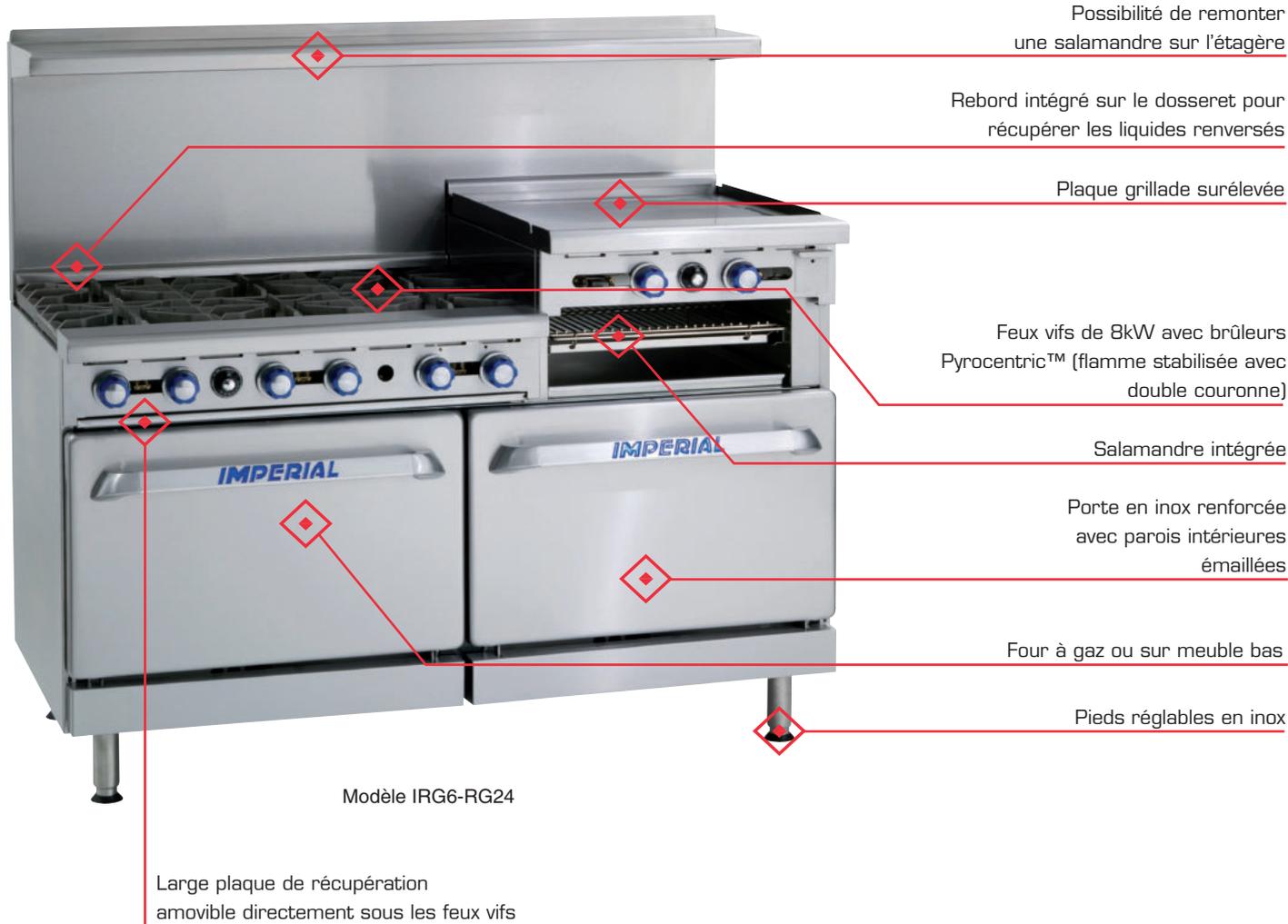
Accessoires

| | | |
|---|-----------------|--|
| Pièce de jonction friteuse IFS 25/40/50 | 97 € HT | |
| Pièce de jonction friteuse IFS-75 | 124 € HT | |
| Panier Standard IFS-25 (l'unité) | 284 € HT | |
| Demi Panier Standard IFS-40/50 (la paire) | 565 € HT | |
| Grand panier IFS-75 | 512 € HT | |
| Couvercle inox pour IFS-25 | 124 € HT | |
| Couvercle inox pour IFS-40/50 | 221 € HT | |
| Couvercle en inox pour IFS-75 | 269 € HT | |
| Jeu de 4 roulettes (2 avec freins) | 145 € HT | |
| Boîte de 100 filtres | 550 € HT | |
| Rampe Chauffante pour poste salage IFS-DS | 758 € HT | |

L'équipement standard

IMPERIAL

Les fourneaux IMPERIAL sont fabriqués aux États-Unis de construction simple, robuste et puissante. Ils sont disponibles dans plusieurs configurations de largeurs allant de 610 mm jusqu'à 1830 mm



InfoProduit

- Construction en acier inox Aisi 430
- Plan de cuisson et portes en épaisseur 16/10
- 2 ans garantie pièces
- Certifié CE, NSA et CGA

Installation

- Profondeur de l'installation : ~900 mm
- Laisser environ 100 mm à l'arrière de l'appareil pour le détendeur et le tuyau de gaz
- Raccordement gaz : 3/4" NPT (20/27)
- Pression d'utilisation (détendeur fourni)
 - Gaz Nat (G20/G25) : 12,5 mb
 - Propane (G31) : 25 mb

IMPERIAL

Fourneaux Robustes & Puissants

2 ans
garantie
pièces


Modèle IR-4
Dimensions (mm)
610 x 800 x 915



Modèle IR-6
Dimensions (mm) L x P x H
915 x 800 x 915



Modèle IR-8
Dimensions (mm) L x P x H
1 220 x 800 x 915



Modèle IR-6-RG24
Dimensions (mm) L x P x H
1 525 x 800 x 915

Fourneaux gaz largeur 610 mm

| Configurations | Puissance (kW) | Poids (kg) | Référence | Prix HT |
|---|----------------|------------|-----------|--|
|  4 feux vifs + Four 8 kW | 41 | 210 | IR-4 | 5 479 €  |
|  6 feux vifs + Four 10 kW | 59 | 274 | IR-6 | 6 334 € |
|  8 feux vifs + 2 fours 8 kW | 82 | 322 | IR-8 | 18 016 € |
|  10 feux vifs + 2 fours 10 kW | 103 | 444 | IR-10 | 16 338 € |
|  6 feux vifs + plaque grillade surélevée + 2 fours 10 kW | 82 | 496 | IR-6-RG24 | 21 826 € |

D'autres combinaisons sont disponibles sur demande ...

IMPERIAL



Modèle IHPA-6-36

Feux vifs à gaz - pour comptoir

- Feux vifs de 8 kW en standard
- 10 configurations disponibles
- Support en inox en option
- Alimentation gaz: G20 ou G31
- Homologué CE



| Configurations | Feux | Puissance (kW) | Poids (kg) | Dimensions L/P/H (mm) | Référence | Prix HT |
|----------------|------|----------------|------------|-----------------------|------------|----------------|
| | 1 | 8 | 21 | 305 x 491 x 273 | IHPA-1-12 | 1 942 € |
| | 2 | 16 | 37 | 305 x 796 x 273 | IHPA-2-12 | 2 651 € |
| | 2 | 16 | 37 | 610 x 491 x 273 | IHPA-2-24 | 2 947 € |
| | 3 | 25 | 53 | 914 x 491 x 273 | IHPA-3-36 | 4 083 € |
| | 4 | 33 | 64 | 610 x 796 x 273 | IHPA-4-24 | 4 421 € |
| | 4 | 33 | 64 | 1219 x 491 x 273 | IHPA-4-48 | 5 172 € |
| | 6 | 49 | 95 | 914 x 796 x 237 | IHPA-6-36 | 5 756 € |
| | 8 | 66 | 123 | 1219 x 796 x 273 | IHPA-8-48 | 7 873 € |
| | 10 | 82 | 147 | 1524 x 796 x 273 | IHPA-10-60 | 9 287 € |



Supports en Inox

| Référence | Désignation | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Tarif HT |
|------------|-----------------|---------------------------|------------|----------------|
| IHPS-1-12 | pour IHPA-1-12 | 305 x 762 x 641 | 12 | 871 € |
| IHPS-2-12 | pour IHPA-2-12 | 305 x 762 x 641 | 19 | 1 182 € |
| IHPS-2-24 | pour IHPA-2-24 | 610 x 762 x 641 | 19 | 1 251 € |
| IHPS-3-36 | pour IHPA-3-36 | 914 x 762 x 641 | 21 | 1 317 € |
| IHPS-4-24 | pour IHPA-4-24 | 610 x 762 x 641 | 23 | 1 631 € |
| IHPS-4-48 | pour IHPA-4-48 | 1219 x 762 x 641 | 23 | 1 697 € |
| IHPS-6-36 | pour IHPA-6-36 | 914 x 762 x 641 | 32 | 2 148 € |
| IHPS-8-48 | pour IHPA-8-48 | 1219 x 762 x 641 | 39 | 2 601 € |
| IHPS-10-60 | pour IHPA-10-60 | 1524 x 762 x 641 | 48 | 3 184 € |

Support en inox

IMPERIAL



Réchauds bas à gaz avec 2 brûleurs circulaires et 1 feu vif

IMPERIAL

Le réchaud à gaz Imperial ISPA-18 est idéal pour réchauffer vos aliments liquides comme les soupes et ragoûts.

- En acier inoxydable sur l'avant et côtés en acier
- Base de l'armoire en acier inoxydable pour le stockage
- Boutons en aluminium avec protection thermique Valox™ adhérence
- Grille robuste avec une construction en fonte renforcée
- Quatre pieds réglables (102 mm)
- Un an, pièces et main d'oeuvre
- Brûleur à trois anneaux

2 ans
garantie
pièces


| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| ISPA-18 | 26 | 457 x 533 x 610 | 50 | 2 372 € |



Modèle ISPA-18

Salamandre Gaz - Haute Puissance

Salamandre gaz haute puissance avec élément infrarouge à 4 positions

- Installation sur comptoir
- Possibilité de montage au-dessus du fourneau ou fixation sur mur
- Alimentation gaz : G20 ou G31
- Existe en version simple (pour gratiner) jusqu'à 2 mètres de largeur

2 ans
garantie
pièces


Modèle ISB-36

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|---------------------------|------------|------------------|
| ISB-36 | 10 | 914 x 451 x 438 | 95 | 5 514 € € |



Salamandre Therm-Max®

L'appareil de cuisine multi-usages Salamandre Therm-Max® de Hatco est spécialement conçu pour vous permettre de cuire, de griller et de réchauffer les aliments. Sa vitesse de démarrage inégalée est obtenue grâce aux éléments de chauffage «instantanés» situés dans la partie supérieure de la Salamandre. L'appareil Salamandre Therm-Max® est éco-efficace et ergonomique.

- Ses éléments chauffants haute puissance sont prêts à l'usage en 8 secondes
- Deux ensembles de sections d'éléments chauffants contrôlés indépendamment offrent souplesse et économie d'énergie
- Ouverture de 90 à 260 mm
- La touche de sélection de mode de cuisson contrôle les emplacements gauche, droit ou les deux
- Fabriqué en acier inoxydable pour un nettoyage facile et une grande durabilité
- Peut être posé sur un comptoir ou fixé sur un mur
- Alimentation électrique : 230 V mono ou 380 V triphasé
- Livré sans cordon et prise



| Référence | Phasés | Zone de cuisson L x P x H (mm) | Puissance (kW) | Intensité | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|--------|-----------------------------------|-------------------|-----------|------------------------------|---------------|---------|
| TMS-1 | 3 | 540 x 373 x 90-260 | 4 | 8,7 | 600 x 511 x 517 | 70 | 3 138 € |



Tous les modèles Salamandre Therm-Max® proposent :

Modèles expédiés avec : Grille, lèche-frite et support pour fixation murale.

Emplacement de l'alimentation : À droite à l'arrière de l'appareil, près du bas (pas de cordon).

Plaque à induction intelligente



Adaptez la cuisson de vos plats avec la toute nouvelle plaque à induction intelligente.

Plaque à induction simple à poser

La plaque induction Hatco a été conçue pour répondre aux besoins des restaurateurs exigeants. Son système d'alimentation magnétique est le plus puissant de sa catégorie.

Elle allie intelligence, beauté avec sa brillance, modernité, ergonomie, écran de couleurs haute résolution, gestion du temps et de température.

Le tout avec une consommation d'énergie adaptée.



- Le chef peut configurer différents programmes de cuisson avec le mode dédié
- Facile à nettoyer et complètement isolée pour empêcher toute graisse ou liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- Coupure automatique contre les surchauffes
- Résiste à de fortes températures ambiantes dans la cuisine (Jusqu'à 51°C)
- Ajouter avec une clé USB les modes de cuisson, créé au préalable sur le site Hatco
- Sonde de température incluse
- 220-230V monophasé

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|----------------|---------------------------|------------|---------|
| IRNG-PC1-36 | 3,3 | 352 x 471 x 94 | 10 | 2 129 € |



Plaques à induction double à poser

Les Plaques à induction double de Hatco® offrent des fonctionnalités de pointe et proposent une véritable puissance. Les unités doubles sont configurées avec des foyers devant-derrrière ou des foyers côte à côte pour optimiser l'espace de votre comptoir. L'appareil est équipé de notre système d'alimentation magnétique (MPS) pour fournir la puissance la plus élevée de sa catégorie !

Plaques à induction double à poser avec Foyers devant-derrrière

- Boîtier en acier inoxydable épais avec protection contre les chocs latéraux
- Huit capteurs de température de surface (quatre capteurs par bobine de chauffage) offrent le contrôle le plus précis de sa catégorie
- Puissance équivalent d'un brûleur gaz de 9 kw

- L'écran TFT (transistor à couche mince) haute résolution vous informe instantanément de la puissance précise (1 à 100), de la température (°C par incréments d'un degré) et du contrôle du temps (30 secondes à 10 heures). Mode de programmation en 3 étapes permettant à l'opérateur de créer des programmes pré-réglés pour des cycles de cuisson cohérents et économes en travail
- Comprend un filtre à graisse et des ventilateurs d'admission et d'extraction
- Un plateau vitrocéramique de 6 mm entièrement scellé avec des panneaux enduits conformes protègent l'électronique interne de la chaleur, l'humidité et la graisse
- Alimentation 230 V monophasé
- Ports USB pour télécharger les mises à jour
- Modèle 19 : prise de courant CEE 7/7 Schuko 16 Ampères
- Modèle 36 : prise de courant IEE-309 30 Ampères

Nouveauté
2021



Modèle IRNG-PC2F-36

Nouveauté
2021



Modèle IRNG-PC2S-36

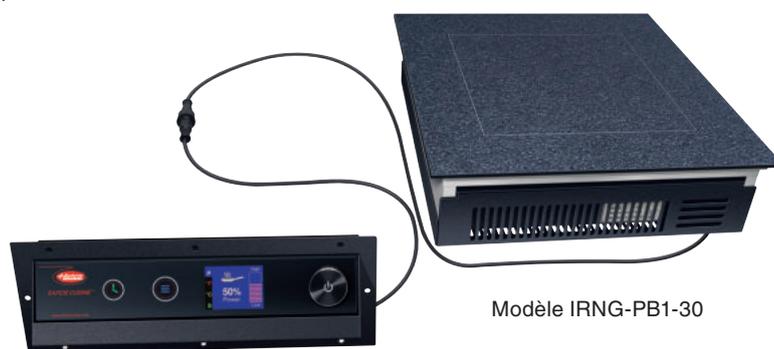
| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|--------------------------------|----------------|---------------------------|------------|---------|
| Foyers devant-derrrière | | | | |
| IRNG-PC2F-18 | 3,3 | 356 x 753 x 125 | 19 | 4 288 € |
| IRNG-PC2F-36 | 6,6 | 356 x 753 x 125 | 19 | 4 761 € |
| Foyers côte à côte | | | | |
| IRNG-PC2S-18 | 3,3 | 630 x 484 x 114 | 19 | 4 288 € |
| IRNG-PC2S-36 | 6,6 | 630 x 484 x 114 | 19 | 4 761 € |



Plaque à induction simple ou double encastrable

La plaque à induction HATCO a été conçue pour répondre aux besoins des restaurateurs. Son système d'alimentation magnétique est le plus puissant de sa catégorie.

- Le chef peut configurer différents programmes de cuisson avec mode dédié
- Facile à nettoyer et isolée pour empêcher tout liquide de pénétrer
- Coupure automatique contre les surchauffes
- Résiste à de fortes températures ambiantes dans la cuisine (jusqu'à 51°)
- Ajouter avec une clé USB les modes de cuisson, créé au préalable sur le site HATCO
- Sonde de température incluse
- 220-230V monophasé



Modèle IRNG-PB1-30

PLAQUE À INDUCTION SIMPLE ENCASTRABLE

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| IRNG-PB1-36 | 3,6 | 343 x 368 x 91 | 10 | 2 305 € |

Accessoires

TRIM-PB1-36 Cadre en acier inoxydable pour IRNG-PB1-30

61 €



Modèle IRNG-PB2-36

PLAQUE À INDUCTION DOUBLE ENCASTRABLE

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| IRNG-PB2-18 | 3,3 | 350 x 699 x 157 | 18 | 3 908 € |
| IRNG-PB2-36 | 6,6 | 350 x 699 x 157 | 18 | 4 217 € |

2 ans
garantie
pièces

IMPERIAL

Four à convection industriel Gaz et Électrique

- Plage de températures de 66°C à 260°C
- Possibilité de superposer 2 fours
- Électrique : 380V triphasé + neutre
- Homologué CE
- Structure très robuste en inox
- Moteur de convection avec 2 vitesses
- Alimentation Gaz : G20 ou G31 + 230 V mono
- Double porte liée, les 2 portes s'ouvrent avec 1 seule main
- Intérieur du four émaillé
- Dimensions des chambres 737 x 717 x 610 mm (L/P/H)
- 10 positions pour les clayettes (5 clayettes fourni à la livraison)
- Modèle simple livré avec 4 pieds en inox (hauteur pieds 660 mm)



Modèle ICV-1



Modèle ICVE-2

Four à convection Gaz - profondeur standard (717 mm)

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Configuration | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|---------------------------|---------------|------------|-----------------|
| ICVG-1 | 21 | 965 x 1022 x 689 | Simple | 236 | 14 944 € |
| ICVG-2 | 41 | 965 x 1022 x 1880 | Double | 455 | 38 149 € |

Four à convection Électrique - profondeur standard (717 mm)

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Configuration | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|---------------------------|---------------|------------|-----------------|
| ICVE-1 | 11 | 965 x 1022 x 1526 | Simple | 236 | 19 365 € |
| ICVE-2 | 22 | 965 x 1022 x 1880 | Double | 455 | 38 727 € |

En option

Support avec paniers en inox **769 € HT**

Accessoires

Un jeu de 4 roulettes **389 € HT**

Plaque grillade lisse Gaz thermostatique

- Plaque grillade lisse gaz de 1220 mm
- Construction très robuste toute en inox
- Plaque de cuisson lisse de 25 mm d'épaisseur (Acier chromé en option)
- Forte puissance de chauffe avec un brûleur 9KW tous les 30 cm
- 61 cm de profondeur utilisable sur toute la largeur
- Régulation thermostatique
- Large tiroir (9 cm) de récupération de graisse en façade sur toute la largeur pour faciliter le raclage
- Grand bac de récupération des graisses (3,8l) avec témoin trop-plein
- Paroi en inox sur les 3 cotés pour une protection maximum
- Meuble de support inox disponible en option
- Disponible avec soubassement réfrigéré sur demande
- Garantie pièces : 2 ans
- Certifié CE, NSF et CGA



Modèle ITG -36

Modèles Gaz

| Référence | Largeur plaque (cm) | Nombre brûleurs | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|---------------------|-----------------|----------------|---------------------------|------------|----------|
| ITG-24 | 61 | 2 | 18 | 610 x 822 x 355 | 136 | 7 523 € |
| ITG-36 | 91 | 3 | 26 | 914 x 822 x 355 | 195 | 10 107 € |
| ITG-48 | 122 | 4 | 35 | 1219 x 822 x 355 | 261 | 12 900 € |
| ITG-60 | 152 | 5 | 44 | 1524 x 822 x 355 | 328 | 16 107 € |
| ITG-72 | 183 | 6 | 53 | 1828 x 822 x 355 | 396 | 19 548 € |

Option sur commande : Supplément plaque nervurée : 928 € pour chaque section de 305 mm

Grattoir à lame pour plaque grillade – Easy Grill Scraper

- Poignée courte unique pour un effet de levier supplémentaire
- Conception ergonomique pour une utilisation avec la main gauche ou droite
- Lames de rechange facilement disponibles
- La lame Nemco s'adapte à d'autres grattoirs

| Référence | Désignation | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|------------------------------|---------------------------|------------|---------|
| EGS-55825 | Grattoir à lame | 152 x 406 x 105 | 1,2 | 149 € |
| EGS-55607-6 | Jeu de 6 lames pour grattoir | - | - | 70 € |



Plaque grillade Électrique lisse

- Plaque grillade lisse électrique
- Construction très robuste toute en inox
- Plaque de cuisson lisse en acier de 13 mm d'épaisseur
- Puissance de chauffe de 4 kW tous les 30 cm
- 61 cm de profondeur utilisable sur toute la largeur
- Régulation thermostatique
- Large tiroir (9 cm) de récupération de graisse en façade sur toute la largeur pour faciliter le raclage
- Grand bac de récupération des graisses (3,8l) avec témoin trop-plein
- Paroi en inox sur les 3 côtés pour une protection maximum
- Meuble de support inox disponible en option
- Disponible avec soubassement réfrigéré sur demande
- Alimentation : 380V, Triphasé, 50Hz
- Garantie pièces : 2 ans
- Certifié CE, NSF et CGA



Modèle ITG-36E

Modèles Électriques

| Référence | Largeur plaque (cm) | Nombre résistances | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|---------------------|--------------------|----------------|---------------------------|------------|-----------------|
| ITG-24-E | 61 | 2 | 8 | 610 x 822 x 355 | 136 | 8 661 € |
| ITG-36-E | 91 | 3 | 12 | 914 x 822 x 355 | 195 | 11 626 € |
| ITG-48-E | 122 | 4 | 16 | 1219 x 822 x 355 | 261 | 14 849 € |
| ITG-60-E | 152 | 5 | 20 | 1524 x 822 x 355 | 328 | 17 022 € |
| ITG-72-E | 183 | 6 | 24 | 1828 x 822 x 355 | 396 | 22 498 € |

Option sur commande : Supplément plaque nervurée : 928 € pour chaque section de 305 mm

Support en inox pour Plaque Grillade pour Gamme ITG et IRB

| Référence | Désignation | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-----------------|---------------------------|------------|----------------|
| ITGS-24 | pour ITG/IRB-24 | 610 x 762 x 641 | 23 | 1 631 € |
| ITGS-36 | pour ITG/IRB-36 | 914 X 762 X 641 | 32 | 2 148 € |
| ITGS-48 | pour ITG/IRB-48 | 1219 X 762 X 641 | 39 | 2 601 € |
| ITGS-60 | pour ITG/IRB-60 | 1524 X 762 X 641 | 48 | 3 184 € |
| ITGS-72 | pour ITG/IRB-72 | 1828 X 762 X 641 | 62 | 3 770 € |



IMPERIAL**Série EBA : Grill au gaz avec pierres de lave**

- Parois en inox sur les 3 côtés pour une protection maximum
- Grande ouverture pour une efficacité de chauffe minimum
- Plusieurs grilles en fonte réglables en hauteur
- Boutons en métal pour une utilisation intensive
- Dimension réduites : idéal pour les comptoirs ou des barbecues extérieurs
- Livré avec un sac de pierres de lave
- Support en inox en option
- Disponible pour Gaz Naturel (G20) ou Propane (G31)
- Homologué CE



Modèle EBA-3223

| Référence | Nombre de brûleurs | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|--------------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| EBA-2223 | 2 | 18 | 559 x 584 x 355 | 64 | 3 059 € |
| EBA-3223 | 3 | 27 | 813 x 584 x 355 | 95 | 4 430 € |

Série IRB : Grill au gaz avec radiants en fonte

- Construction très solide en inox
- Brûleurs très puissants en inox 4.5 kW tous les 15 cm
- Les brûleurs chauffent directement les radiants en fonte pour une chaleur intense par infrarouge pour donner une cuisson forte et homogène
- Boutons en métal pour une utilisation intensive
- La grille en fonte incorpore des rainures pour faire couler les graisses
- Support en inox en option
- Disponible pour Gaz Naturel (G20) ou Propane (G31)
- Homologué CE



Modèle IRB-36

| Référence | Nombre de brûleurs | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|--------------------|----------------|---------------------------|------------|-----------------|
| IRB-24 | 4 | 18 | 610 x 797 x 355 | 118 | 7 928 € |
| IRB-30 | 5 | 22 | 762 x 797 x 355 | 141 | 9 208 € |
| IRB-36 | 6 | 26 | 914 x 797 x 355 | 159 | 10 654 € |
| IRB-48 | 8 | 35 | 1219 x 797 x 355 | 202 | 13 808 € |
| IRB-60 | 10 | 44 | 1524 x 797 x 355 | 261 | 17 400 € |
| IRB-72 | 12 | 53 | 1829 x 797 x 355 | 319 | 22 553 € |

IMPERIAL**Série IAB : Grill au gaz avec grand débit et flexibilité**

- Forte puissance de chauffe avec 2 brûleurs 12 kW tous les 30 cm
- Les brûleurs chauffent directement les radiants en fonte pour une chaleur intense par infrarouge pour donner une cuisson forte et homogène.
- Construction et parois en inox avec isolation thermique sur les 3 côtés pour une protection et une conservation d'énergie maximum
- Grilles de cuisson réglables en 3 positions, avec ou sans charge, via une poignée « inclinaison facile » pour créer 3 zones de cuisson
- Boutons de commande en métal avec un isolant en plastique
- Grand bac de récupération de graisse
- 2 types d'éléments de chauffe disponibles:
 - Radiants en fonte (R) : modèle IABR
 - Radiants en inox (S) : modèle IABS
- Grille de cuisson en fonte ou tiges rondes
- Support en inox avec roulettes en option
- Disponible sur meuble bas ou avec sous-bassement réfrigéré
- Homologué CE
- Disponible pour Gaz Naturel (G20) ou Propane (G31)

2 ans
garantie
pièces



modèle IABR-36



Modèle avec sous-bassement réfrigéré

Version comptoir

| Référence | Radiants | | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|--------------------|----------------|------------------------------|------------|-----------------|
| | Nombre de brûleurs | Puissance (kW) | | | |
| IABR-24 | 4 | 23 | 610 x 788 x 559 | 113 | 10 623 € |
| IABR-30 | 5 | 29 | 762 x 788 x 559 | 133 | 11 770 € |
| IABR-36 | 6 | 35 | 914 x 788 x 559 | 165 | 13 368 € |
| IABR-48 | 8 | 53 | 1219 x 788 x 559 | 190 | 17 635 € |
| IABR-60 | 10 | 59 | 1524 x 788 x 559 | 231 | 21 467 € |
| IABR-72 | 12 | 70 | 1829 x 788 x 559 | 281 | 24 825 € |

Support inox

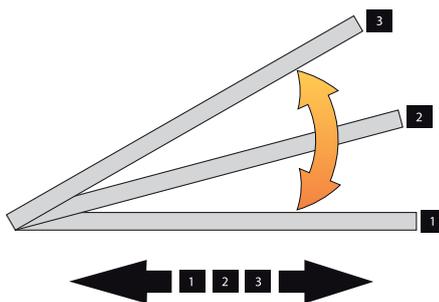
| Référence | Prix HT |
|-----------|----------------|
| IABT-24 | 1 572 € |
| IABT-30 | 1 935 € |
| IABT-36 | 2 071 € |
| IABT-48 | 2 507 € |
| IABT-60 | 3 069 € |
| IABT-72 | 3 633 € |

**Sur meuble bas**

| Référence | Radiants | | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|--------------------|----------------|------------------------------|---------------|-----------------|
| | Nombre de brûleurs | Puissance (kW) | | | |
| IABR-F24 | 4 | 23 | 610 x 788 x 1 143 | 140 | 14 761 € |
| IABR-F30 | 5 | 29 | 762 x 788 x 1 143 | 165 | 16 416 € |
| IABR-F36 | 6 | 35 | 914 x 788 x 1 143 | 201 | 18 414 € |
| IABR-F48 | 8 | 53 | 1219 x 788 x 1 143 | 231 | 21 966 € |
| IABR-F60 | 10 | 59 | 1524 x 788 x 1 143 | 278 | 25 588 € |
| IABR-F72 | 12 | 70 | 1829 x 788 x 1 143 | 330 | 29 347 € |



Configuration de votre Grill Steakhouse



Grilles de cuisson réglables en 3 positions

2 types d'éléments de chauffe



1

Radiants en fonte (R) standard

Brûleurs en inox et radiants en fonte qui offrent une rétention maximale de la chaleur et des températures de surface intenses.

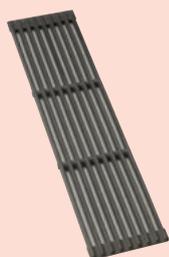


2

Radiants en inox (S) sur demande

Brûleurs et radiants en inox qui offrent un chauffage rapide tout en minimisant les poussées.

Types de grilles en option



Grille à barreaux (standard)

Un espace restreint entre les barreaux conçu pour cuisiner la viande



Grille fine

Conçue pour cuisiner le poisson et les fruits de mer



Grille à barres rondes

Choix idéal pour cuisiner la volaille



Grille réversible

Grille réversible : un côté pour la viande et l'autre côté pour le poisson

Nouveauté
2021



GRILL À VIANDE - SYNERGY GRILL



SYNERGY GRILL - Une révolution dans la grillade

« SYNERGY GRILL » est un nouveau type de grill charcoal **ultra performant et facile** à utiliser, grâce à sa nouvelle technologie de **cuisson innovante et brevetée** dont la performance est une combinaison des 3 éléments suivants :

1. Un brûleur central au gaz
2. Une circulation d'air en tourbillon en dessous des grilles de cuisson
3. Un fond du grill en pierre réfractaire

Cette combinaison permet de générer une **chaleur très intense et homogène** à travers la surface du grill, ce qui rend les **vianades juteuses** et les **légumes croquants**, avec le **vrai goût de la grillade**. En plus, les graisses qui tombent des aliments sont instantanément atomisées et régénérées en chaleur de cuisson et ainsi réabsorbées dans les aliments, ce qui donnent **son goût unique du barbecue**.

Pourquoi SYNERGY GRILL ne ressemble à aucun autre grill

- **GRILL TRÈS PUISSANT** : Une chaleur intense avec un très grand rendement
- **ÉCONOMIQUE ET ÉCOLOGIQUE** : Consomme de 2 à 3 fois moins qu'un grill de puissance équivalente
- **QUALITÉ DE CUISSON INCOMPARABLE** : Des aliments saisis rapidement, des viandes juteuses et goûteuses, avec un beau marquage
- **POLYVALENT** : Grillade, plancha, four, rôtissoire ou wok selon modèles et accessoires
- **ENTRETIEN FACILE** : Pas de bac à graisse => Utilisation d'un aspirateur pour enlever les débris carbonisés sur les pierres réfractaires
- **UTILISATION SIMPLE** : Système d'allumage électronique avec sonde de détection de flamme

Gamme TRILOGY - Avantages

- **Meilleure qualité des aliments** - peut contenir jusqu'à 25 % plus d'humidité par rapport à un grill standard
- **Chaleur élevée avec une consommation de gaz très faible**
- **L'économie de gaz de 59 %** en moyenne permet un **remboursement rapide** des dépenses
- Faibles coûts d'exploitation
- Graisse **atomisée** - pas de bac à graisse - **pas de graisse à éliminer**
- **Moins d'entretien et de nettoyage** de la hotte
- Pas de thermocouples présents – donc **moins de dysfonctionnements**
- Le contrôle de température variable vous donne un **contrôle total**
- **Multifonctionnel** – accessoires pour rôtissoire, brûleur wok et plaque grillade
- Fourni avec grille de cuisson lente, support pour garnitures, spatule

Gamme CHARGO - Avantages

- **Mode veille** – permet de maintenir la température du grill en utilisant 1/3 du gaz
- Réglable thermostatiquement, créant **de nombreuses possibilités** pour la préparation de produits grillés, pizzas, pain, chacuterias et poulet
- Préparation d'aliments fumés

GRILL À VIANDE - SYNERGY GRILL**La Gamme TRILOGY - 59 % Moins de consommation de gaz**

Le grill **TRILOGY** est un modèle à cuisson ouvert (sans capot) simple et puissant, décliné en 4 largeurs différents. Il est doté d'un système d'allumage électronique (interrupteur marche/arrêt) et une régulation de la température par contrôleur électronique. Il est très facile à allumer et utilisable après 30 minutes de chauffe. Le grill est fourni avec une étagère de cuisson lente (maintien chaud) et un rail pour les bacs de garnitures.

- Construction en inox et grilles de cuisson en fonte
 - Livré avec un rail de garniture et une étagère de cuisson lente
 - Disponible en version Gaz naturel ou Propane
 - Réglage de la température par thermostat électronique
 - 1 brûleur et 1 contrôleur électronique par zone de cuisson
 - 4 largeurs disponibles de 600 à 1700 mm
 - Pas de bac à graisse
 - Nettoyage facile
- Alimentation électrique : 230V / 50 Hz avec prise Schuko
 - Alimentation Gaz (3/4 BSP) :
 - G20/25 : 20 mbar
 - G31 : 37 mbar

| Référence | N° de brûleurs | Puissance Gaz (kW) | Surface de cuisson (mm) | Dimensions L x P x H (mm)* | Prix HT |
|-----------|----------------|--------------------|-------------------------|----------------------------|-----------------|
| ST600 | 1 | 7 | 530 x 554 | 605 x 835 x 590 | 10 695 € |
| ST900D | 2 | 14 | 800 x 554 | 905 x 835 x 590 | 14 400 € |
| ST1300 | 3 | 21 | 1 200 x 554 | 1 304 x 835 x 590 | 19 452 € |
| ST1700 | 4 | 28 | 1 660 x 554 | 1 704 x 835 x 590 | 25 920 € |

* Dimensions sans rail de garniture (profondeur rail 130 mm)



Modèle ST600



Modèle ST1300

Bientôt disponible en version électrique !

GRILL À VIANDE - SYNERGY GRILL



La Gamme CHARGO

Le **CharGo** possède la même technologie que les grills **TRILOGY**, équipé d'un capot le **CharGo** fonctionne à la fois comme un four de cuisson et comme un grill, augmentant encore plus vos possibilités dans votre cuisine. Le **CharGo** est utilisé à l'intérieur sous extraction et peut remplacer un grill ou un four à charbon standard.

Réduit la consommation d'énergie de 20 à 30 % supplémentaire par rapport à un grill TRILOGY, qui est déjà 59 % meilleur qu'un grill charcoal classique

- Équipé d'un capot escamotable pour le transformer en four de cuisson
- Construction en inox
- Livré avec un rail de garniture et une étagère de cuisson lente
- Réduit la consommation d'énergie de 79%
- Disponible en version Gaz naturel ou Propane
- Réglage de la température par thermostat électronique
- 1 brûleur et 1 contrôleur électronique par zone de cuisson
- La graisse est atomisée donc pas besoin de bac à graisse
- Nettoyage facile
- Alimentation électrique : 230V / 50 Hz avec prise Schuko
- Alimentation Gaz (3/4 BSP) :
 - G20/25 : 20 mbar
 - G31 : 37 mbar

| Référence | Descriptif | Puissance Gaz (kW) | Surface de cuisson (mm) | Dimensions* L x P x H (mm) | Prix HT |
|------------|---------------------------------|--------------------|-------------------------|----------------------------|-----------------|
| CGO600 | 1 brûleur, avec 1 capot | 5,7 | 530 x 559 | 605 x 835 x 690 | 11 850 € |
| CGO900D | 2 brûleurs, avec 2 capots | 11,4 | 800 x 554 | 905 x 835 x 690 | 18 930 € |
| CGO900DUAL | Combi Four / Grill avec 1 capot | 11,4 | 800 x 554 | 905 x 835 x 690 | 16 260 € |

* Dimensions sans rail de garniture (profondeur rail 130 mm)

* Ajouter 155 mm derrière l'appareil pour l'ouverture du capot



Modèle CGO900D



Modèle CGO900DUAL

Accessoires

Plancha pour transformer votre SYNERGY GRILL en mi-grill, mi-plancha

| | | |
|-------|-------------------------------|--------------|
| GP260 | Plaque Plancha largeur 260 mm | 798 € |
| GP390 | Plaque Plancha largeur 390 mm | 935 € |



Dry Age Cabinet



Armoire de maturation

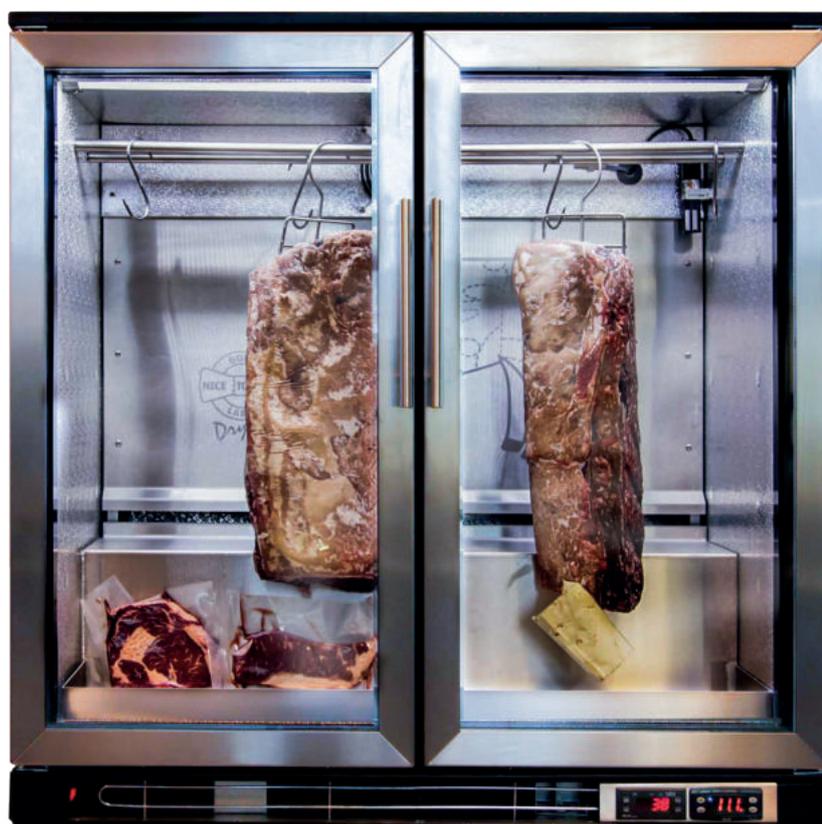
DRY AGE CABINET développé par un spécialiste des viandes haute gamme. Le « DRY AGE CABINET » a été conçu pour faire la maturation de la viande sous atmosphère contrôlée, prévu pour être installé en salle de restaurant, permettant de mettre en valeur la qualité de la viande proposée.

Gamme standard :

- 1 porte : L 600 x P 520 x H 900 mm
- 2 portes : L 900 x P 500 x H 900 mm
- 3 portes : L 1350 x P 500 x H 900 mm



| Référence | Nbre porte | Type de porte | Puissance (W) | Dimensions L x P x H (mm) | Prix HT |
|-----------|------------|---------------|---------------|---------------------------|----------------|
| DAC-1 | 1 | Pivotante | 250 | 620 x 520 x 900 | 4 054 € |
| DAC-2 | 2 | Pivotante | 250 | 900 x 500 x 900 | 6 618 € |
| DAC-3 | 3 | Pivotante | 250 | 1 350 x 500 x 900 | 9 595 € |





Four à pizza « compact » électrique de comptoir

Construction inox, 4 niveaux de cuisson avec deux chambres de cuisson contrôlées indépendamment, chacune avec deux soles en pierre d'une hauteur de 83 mm.

Caractéristiques

- 2 chambres de cuisson avec 2 niveaux par chambre
- Dimension des chambres : 565 mm x 552 mm (largeur x profondeur)
- Puissance totale : 7,2 kW soit 3,6 kW par chambre
- Disponible en 380 V triphasé ou 230 V monophasé sur demande + neutre (livré sans câble)
- Température de régulation : 149° et 343°C
- Minuterie de 15 minutes avec alarme en continu et déconnection manuelle
- 2 chambres de cuisson contrôlées indépendamment
- 2 soles par chambre d'une hauteur de 83 mm
- Extérieur en acier inoxydable
- Entièrement isolé par laine minérale 38 mm

Descriptif

- Conçus pour les pizzas, les bretzels, fougasses et pâtisseries cuisinés directement sur des soles ou des plaques de cuisson
- Les soles en pierre sont facilement démontables pour permettre un nettoyage ou un remplacement facile
- La poignée de la porte est en inox tubulaire
- L'intérieur est constitué d'acier aluminé soudé pour former un produit uni
- Chaque sole en pierre mesure 527 mm x 527 mm
- 3 résistances blindées (haut, milieu et bas) de 3,6 kW par chambre de cuisson permettent de chauffer uniformément les 2 niveaux de l'ensemble de la chambre, assurant une cuisson parfaite et rapide



Modèle IPO-4S

Four à pizza compact 2 chambres 2 niveaux

| Référence | Descriptif | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|--------------------|----------------|---------------------------|------------|---------|
| IPO-4S | Inox 380V triphasé | 7,2 | 660 x 711 x 724 | 130 | 8 069 € |

Accessoires

Support en inox L/P/H : 660 x 720 x 860 mm : **1028 € HT**

Roulettes pour support en inox **122 € HT**

Livré sans câble

Certification CE - Garantie 1 an pièces

ZESTO**Four à convoyeur - Modèle de comptoir**

- Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours
- Température max 315°C
- Production horaire (pizza ø 15cm, 5 min.) :
 - CE-2416 : 96 pizzas
 - CE-2418 : 144 pizzas
- Homologué CE

**Modèle Électrique**

| Référence | Largeur tapis (cm) | Longueur chambre (cm) | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Tarif HT |
|-----------|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------------|------------|-----------------|
| CE-2416 | 41 | 61 | 9 | 1220 x 788 x 483 | 108 | 11 917 € |
| CE-2418 | 46 | 61 | 9 | 1220 x 839 x 483 | 120 | 12 525 € |

**Four à convoyeur**

- Système de soufflage par jets d'air chaud par le haut et bas
- Construction en inox
- Tapis convoyeurs en mailles inox
- Régulation électronique de la température et vitesse du tapis avec affichage digital
- Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours
- Facilité de démontage du tapis et du caisson de chauffe pour l'entretien et le nettoyage



Modèle CE-3018

- Température max 315°C
- Production horaire (pizza ø 15 cm, 5 min.) :
 - CE/CG-3018 : 96 pizzas
 - CE/CG-4018 : 144 pizzas
 - CE/CG-3624 : 285 pizzas
 - CE/CG-3632 : 382 pizzas

Modèle Gaz

| Référence | Largeur tapis (cm) | Longueur chambre (cm) | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Tarif HT |
|-----------|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------------|------------|-----------------|
| CG-3018 | 46 | 76 | 15 | 1473 x 914 x 1041 | 163 | 22 732 € |
| CG-4018 | 46 | 102 | 18 | 1727 x 914 x 1041 | 193 | 25 304 € |
| CG-3624 | 61 | 91 | 30 | 1841x 1066 x 1245 | 383 | 33 344 € |
| CG-3632 | 81 | 91 | 36 | 1841x 1270 x 1245 | 405 | 35 688 € |

**Modèle Électrique**

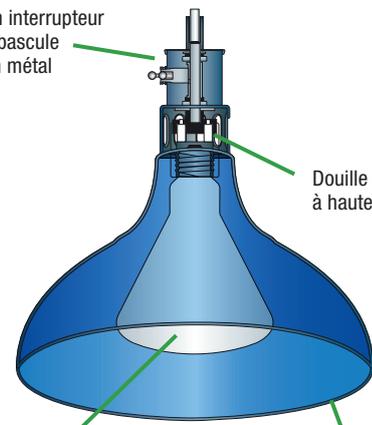
| Référence | Largeur tapis (cm) | Longueur chambre (cm) | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Tarif HT |
|-----------|--------------------|-----------------------|----------------|---------------------------|------------|-----------------|
| CE-3018 | 46 | 76 | 10 | 1473 x 914 x 1041 | 163 | 22 732 € |
| CE-4018 | 46 | 102 | 15 | 1727 x 914 x 1041 | 193 | 25 304 € |
| CE-3624 | 61 | 91 | 21 | 1841x 1066 x 1245 | 383 | 33 344 € |
| CE-3632 | 81 | 91 | 27 | 1841x 1270 x 1245 | 405 | 35 688 € |



LES LAMPES CHAUFFANTES DÉCORATIVES HATCO fournissent une chaleur rayonnante pour maintenir en température les produits pendant une courte période dans les zones de travail de la cuisine, les zones d'enlèvement pour les serveurs ou les points de service pour les clients, tout en améliorant votre décor. Assez polyvalentes pour trouver leur place à n'importe quel endroit, des passe-plats aux buffets, la série de lampes proposée comporte une sélection d'options de personnalisation : styles d'abat-jour, couleurs, position de l'interrupteur et arrangements de montage, configurations pour l'éclairage (luminaire) et le maintien en température des aliments.



Un interrupteur à bascule en métal



Douille en céramique à haute température

Ampoules :

- 40 W revêtement transparent (éclairage uniquement, 240 V)
- 250 W (modèles DL, 240 V) transparent avec ou sans revêtement

Épaisseur métal 1,2 mm

7 BONNES RAISONS DE CHOISIR LES LAMPES HATCO

- ▲ Haute qualité de fabrication 'made in USA' garantie par HATCO depuis 1950
- ▲ Design fonctionnel et esthétique pour mettre en valeur votre établissement
- ▲ La qualité des composants assure une grande performance et une grande longévité des lampes
- ▲ Structure solide pour usage intensif - épaisseur du métal de 1,2 mm
- ▲ Pièces et cordons facilement échangeables
- ▲ Large choix : plus de 3000 combinaisons possibles
- ▲ Stock disponible en Ile de France pour garantir une livraison rapide

Socle en métal



Choix de couleur de l'abat-jour et du socle

Vous avez le choix entre 20 couleurs et finitions pour marier parfaitement votre lampe à votre concept

Style de montures personnalisables

Montures disponibles :

- Cordon standard
- Cordon rétractable
- Bras
- Bras articulé
- Tige

Taille de monture réglable

Réglez la taille de la monture allant de 356 mm jusqu'à 1803 mm de longueur selon les styles de montures

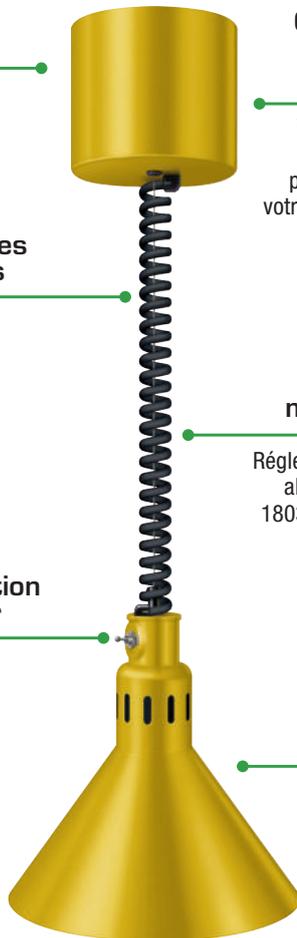
Choix de la position de l'interrupteur

3 positions disponibles :

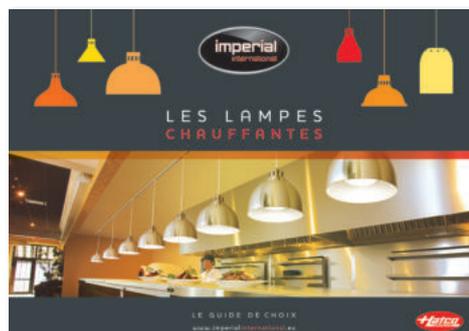
- Sur lampe
- À distance
- Sur socle

Style de l'abat-jour

12 styles d'abat-jours avec une largeur allant de 156 mm à 318 mm



Découvrez notre **CATALOGUE LAMPES HATCO** dans lequel vous pouvez découvrir **240 modèles de lampes en photo**. Demandez-le ou téléchargez le catalogue sur notre site web.



LAMPES CHAUFFANTES

Plus de 3000 combinaisons possibles



Consultez notre Catalogue Spécial Lampes pour découvrir toute la collection.

Cordon simple



CCOAT
DL-400 CL



BBLACK
DL-400 CL



BNICKEL
DL-500 CL



BNICKEL
DL-750 CL

Cordon rétractable



CCOAT
DL-400 RL



BBLACK
DL-400 RL



BBLACK
DL-600 RL



BCOPPER
DL-725 RL



BBRASS
DL-725 RL



GGRAY
DL-750 RL



BLACK
DL-750 RL



ANICKEL
DL-750 RL



GGRAY
DL-775 RL



BCOPPER
DL-775 RL

Livré avec 1 ampoule chauffante de 250 W

| Référence | Couleur | Montage | Abat-jour L x P x H (mm) | Puissance (W) | Tension (Hz) | Prix HT |
|-------------------|-----------------|--------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|---------|
| DL-400-CL-CCOAT | Métal Brossé | Cordon simple | 156 x 156 x 216 | 250 | 240V / 50 | 435 € |
| DL-400-CL-BBLACK | Noir Prononcé | Cordon simple | 156 x 156 x 216 | 250 | 240V / 50 | 435 € |
| DL-500-CL-BNICKEL | Nickel Brillant | Cordon simple | 156 x 156 x 216 | 250 | 240V / 50 | 612 € |
| DL-750-CL-BNICKEL | Nickel Brillant | Cordon simple | 279 x 279 x 216 | 250 | 240V / 50 | 645 € |
| DL-400-RL-CCOAT | Métal Brossé | Cordon rétractable | 156 x 156 x 216 | 250 | 240V / 50 | 687 € |
| DL-400-RL-BBLACK | Noir Prononcé | Cordon rétractable | 156 x 156 x 216 | 250 | 240V / 50 | 687 € |
| DL-600-RL-BBLACK | Noir Prononcé | Cordon rétractable | 159 x 159 x 216 | 250 | 240V / 50 | 687 € |
| DL-725-RL-BCOPPER | Cuivre Brillant | Cordon rétractable | 241 x 241 x 216 | 250 | 240V / 50 | 887 € |
| DL-725-RL-BBRASS | Laiton Brillant | Cordon rétractable | 241 x 241 x 216 | 250 | 240V / 50 | 887 € |
| DL-750-RL-GGRAY | Gris Brillant | Cordon rétractable | 279 x 279 x 216 | 250 | 240V / 50 | 721 € |
| DL-750-RL-BLACK | Noir | Cordon rétractable | 279 x 279 x 216 | 250 | 240V / 50 | 721 € |
| DL-750-RL-ANICKEL | Nickel Antique | Cordon rétractable | 279 x 279 x 216 | 250 | 240V / 50 | 897 € |
| DL-775-RL-GGRAY | Gris Brillant | Cordon rétractable | 267 x 267 x 216 | 250 | 240V / 50 | 721 € |
| DL-775-RL-BCOPPER | Cuivre Brillant | Cordon rétractable | 267 x 267 x 216 | 250 | 240V / 50 | 897 € |

Accessoires

| | | |
|----------------|--|---------|
| WHITE-UCTD-240 | Ampoule chauffante 250W 240V sans revêtement | 60 € HT |
| WHITE-CTD-240 | Ampoule chauffante 250W 240V avec revêtement | 72 € HT |
| WHITE-CTD-240L | Ampoule chauffante 40W 240V sans revêtement | 13 € HT |



Rampe chauffante Glo-Ray® Info/produit

Boîtiers en aluminium robustes qui ne se déforment pas avec la chaleur

Fixation ajustable permettant une fixation de la rampe chauffante à trois hauteurs différentes

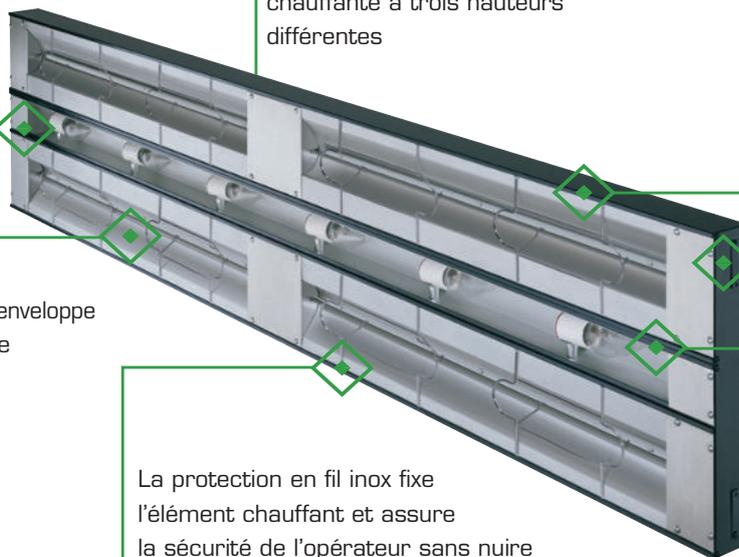
Le réflecteur ne noircit pas et maintient une répartition homogène de la chaleur

Isolation renforcée qui minimise la déperdition de chaleur

Élément chauffant avec enveloppe en métal garanti contre le claquage et les bris pendant deux ans

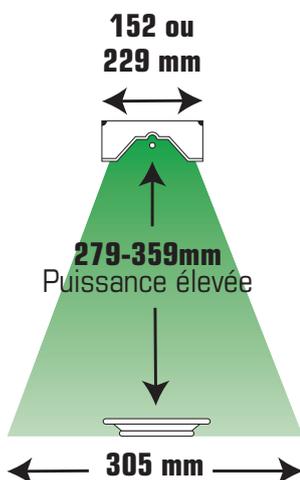
La protection en fil inox fixe l'élément chauffant et assure la sécurité de l'opérateur sans nuire à la répartition de la chaleur

Rampe présentée avec des ampoules à incandescence résistantes à l'éclatement

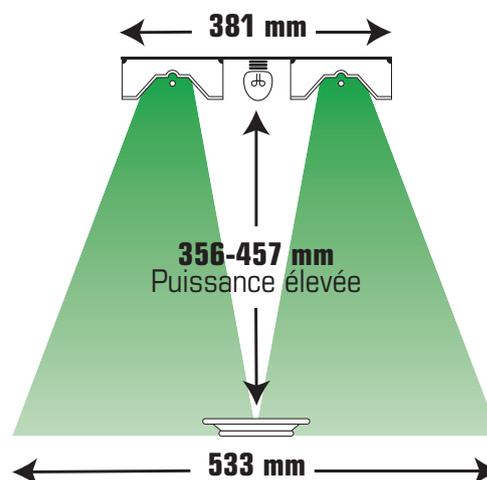


Conseil d'installation

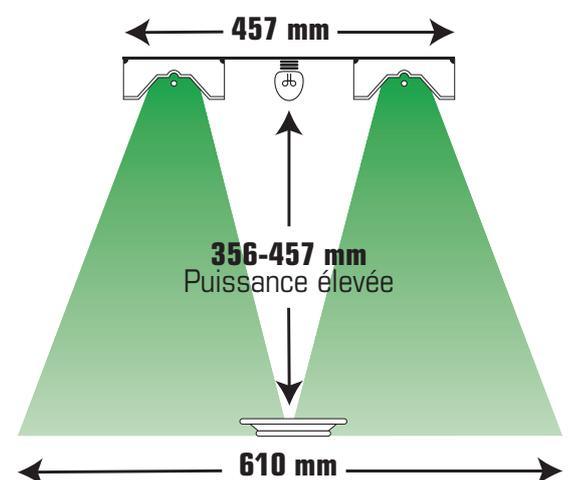
Rampe simple avec ou sans éclairage



Rampe double avec espace central de 76 mm - Standard



Rampe double avec espace central de 152 mm - Sur demande



Rampe chauffante simple infrarouge Glo-ray®

- Maximum de goût, sécurité et durée de maintien au chaud garanti
- Répartition uniforme de la chaleur
- Pas de points froids
- Boîtiers solides en aluminium extrudé qui ne s'affaissent pas, de 457 à 2 438 mm de largeur
- Le réflecteur ne noircit pas, maintenant une chaleur uniforme
- La protection métallique renforcée protège l'opérateur sans compromettre la répartition de chaleur
- L'isolation ultra-performante minimise la déperdition de chaleur
- Tous les éléments chauffants à gaine métallique sont garantis 2 ans



Modèle GRAH-48
avec variateur de puissance et support
pied en C en option et cordon en option

Série GRAH

Dimensions - Rampe sans éclairage : P 152 mm x H 64 mm

Simple avec interrupteur

| Référence | Puissance (kW) | Largeur (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|--------------|------------|---------|
| GRAH-18 | 0,35 | 457 | 3 | 339 € |
| GRAH-24 | 0,50 | 610 | 3 | 358 € |
| GRAH-30 | 0,66 | 762 | 4 | 380 € |
| GRAH-36 | 0,8 | 914 | 4 | 402 € |
| GRAH-42 | 0,95 | 1 067 | 5 | 426 € |
| GRAH-48 | 1,10 | 1 219 | 5 | 447 € |
| GRAH-54 | 1,25 | 1 372 | 6 | 476 € |
| GRAH-60 | 1,40 | 1 524 | 6 | 507 € |
| GRAH-66 | 1,56 | 1 676 | 7 | 555 € |
| GRAH-72 | 1,72 | 1 829 | 8 | 623 € |

Avec variateur de puissance

| Référence | Prix HT |
|-----------------|---------|
| GRAH-18-BLT-INF | 384 € |
| GRAH-24-BLT-INF | 403 € |
| GRAH-30-BLT-INF | 425 € |
| GRAH-36-BLT-INF | 447 € |
| GRAH-42-BLT-INF | 471 € |
| GRAH-48-BLT-INF | 492 € |
| GRAH-54-BLT-INF | 521 € |
| GRAH-60-BLT-INF | 552 € |
| GRAH-66-BLT-INF | 600 € |
| GRAH-72-BLT-INF | 668 € |

Série GRAHL

Dimensions - Rampe avec éclairage : P 229 mm x H 64 mm

Simple avec éclairage et interrupteur

| Référence | Puissance (kW) | Largeur (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|--------------|------------|---------|
| GRAHL-18 | 0,47 | 457 | 4 | 523 € |
| GRAHL-24 | 0,62 | 610 | 5 | 543 € |
| GRAHL-30 | 0,78 | 762 | 5 | 602 € |
| GRAHL-36 | 0,98 | 914 | 6 | 662 € |
| GRAHL-42 | 1,13 | 1 067 | 7 | 722 € |
| GRAHL-48 | 1,34 | 1 219 | 8 | 781 € |
| GRAHL-54 | 1,49 | 1 372 | 9 | 851 € |
| GRAHL-60 | 1,70 | 1 524 | 10 | 924 € |
| GRAHL-66 | 1,86 | 1 676 | 10 | 1 009 € |
| GRAHL-72 | 2,08 | 1 829 | 11 | 1 121 € |

Avec variateur de puissance

Produit Rampe chauffante infrarouge
Aluminium avec éclairage
Régulateur de puissance

| Référence | Prix HT |
|------------------|---------|
| GRAHL-18-BLT-INF | 568 € |
| GRAHL-24-BLT-INF | 587 € |
| GRAHL-30-BLT-INF | 646 € |
| GRAHL-36-BLT-INF | 707 € |
| GRAHL-42-BLT-INF | 767 € |
| GRAHL-48-BLT-INF | 826 € |
| GRAHL-54-BLT-INF | 896 € |
| GRAHL-60-BLT-INF | 969 € |
| GRAHL-66-BLT-INF | 1 053 € |
| GRAHL-72-BLT-INF | 1 166 € |

Rampe chauffante double infrarouge Glo-ray®



Série GRAH-D

Dimensions - Rampe sans éclairage :

Espace central de 76mm

P 381 mm x H 64 mm



Double sans éclairage

| Référence | Puissance (kW) | Largeur (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|--------------|------------|----------------|
| GRAH-18D | 0,7 | 457 | 7 | 832 € |
| GRAH-24D | 1 | 610 | 7 | 867 € |
| GRAH-30D | 1,32 | 762 | 8 | 952 € |
| GRAH-36D | 1,6 | 914 | 10 | 1 037 € |
| GRAH-42D | 1,9 | 1 067 | 11 | 1 123 € |
| GRAH-48D | 2,2 | 1 219 | 12 | 1 211 € |
| GRAH-54D | 2,5 | 1 372 | 14 | 1 303 € |
| GRAH-60D | 2,8 | 1 524 | 15 | 1 400 € |
| GRAH-66D | 3,12 | 1 676 | 17 | 1 533 € |

Série GRAHL-D

Dimensions - Rampe avec éclairage :

Espace central de 76mm

P 381 mm x H 64 mm



Double avec éclairage

| Référence | Puissance (kW) | Largeur (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|--------------|------------|----------------|
| GRAHL-18D | 0,82 | 457 | 6 | 915 € |
| GRAHL-24D | 1,12 | 610 | 7 | 947 € |
| GRAHL-30D | 1,44 | 762 | 9 | 1 051 € |
| GRAHL-36D | 1,78 | 914 | 10 | 1 155 € |
| GRAHL-42D | 2,08 | 1 067 | 11 | 1 262 € |
| GRAHL-48D | 2,44 | 1 219 | 13 | 1 371 € |
| GRAHL-54D | 2,74 | 1 372 | 15 | 1 487 € |
| GRAHL-60D | 3,10 | 1 524 | 17 | 1 611 € |
| GRAHL-66D | 3,40 | 1 676 | 18 | 1 760 € |

Accessoires

Support à pied en C

CL-HIGH

142 € HT / paire ⓘ



Équerre de fixation réglable

ADJANGLE pour GRAH

28 € HT / paire ⓘ

ADJANGLE-D pour GRAHL-D

56 € HT / paire ⓘ



Support à pied en T

TL13

Dégagement de 343 mm

325 € HT / paire



Chaîne de suspension

CHAIN 1

Par longueur de 305 mm

9 € HT / 305 mm ⓘ



Rampes chauffantes arrondies à infrarouge Glo-Max®



Ce design élégant des rampes chauffantes Glo Max de HATCO est la solution idéale pour vos applications en salle. Superbe pour les buffets et lignes de distribution.

- La totalité de la surface de service est chauffée uniformément, sans zone froide, grâce à l'élément de technologie fiable de HATCO
- La conception étroite et incurvée occupe un espace très restreint : 51 mm H x 153 mm P
- Longueurs disponibles entre 762 et 1829 mm
- Disponible en grande puissance
- La chaleur bien dirigée permet de conserver plus longtemps des températures sans danger pour le service sans sur-cuisson des produits
- Inclut boîtier de commande à distance : marche/arrêt, contrôle de l'éclairage et de la chaleur
- Fils conducteur : Câbles d'alimentation 1524 mm
- Fixations : offrent une distance de 25 mm entre la rampe chauffante et l'étagère



Modèle GM5AH-36
Rampe et fixations
en finition anodisée
(standard)

Modèle GM5AH-36
en finition anodisée (standard)
avec support tubulaire non
réglable de 407 mm en option

Rampes chauffantes arrondies à infrarouge Glo-max®

| Référence | Puissance (kW) | Longueur (mm) | Ampères | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|---------------|---------|------------|---------|
| GM5AH-30 | 0,71 | 762 | 3.0 | 11 | 406 € |
| GM5AH-36 | 0,87 | 914 | 3.6 | 11 | 429 € |
| GM5AH-42 | 1,03 | 1067 | 4.3 | 12 | 453 € |
| GM5AH-54 | 1,36 | 1372 | 5.7 | 13 | 507 € |
| GM5AH-66 | 1,70 | 1676 | 7.1 | 17 | 591 € |
| GM5AH-78 | 2,06 | 1981 | 8.6 | 17 | 689 € |

Options

(disponible lors de l'achat)

Couleur
Noir anodisé
par longueur
de 305 mm

11 € HT par 305 mm

Support
tubulaire
NTL5-16
non réglables
(pieds) - paire

52 € HT

Rampes chauffantes arrondies à infrarouge Glo-max® avec éclairage LED

| Référence | Puissance (kW) | Longueur (mm) | Ampères | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|---------------|---------|------------|---------|
| GM5AHL-30 | 0,73 | 762 | 3.1 | 10 | 641 € |
| GM5AHL-36 | 0,89 | 914 | 3.7 | 10 | 703 € |
| GM5AHL-42 | 1,05 | 1067 | 4.4 | 11 | 767 € |
| GM5AHL-54 | 1,38 | 1372 | 5.8 | 12 | 905 € |
| GM5AHL-66 | 1,73 | 1676 | 7.2 | 14 | 1 074 € |
| GM5AHL-78 | 2,09 | 1981 | 8.7 | 16 | 1 270 € |

Livré avec boîtier de commande à distance

Boîtier de commandes à distance avec interrupteur marche/arrêt de l'alimentation inclus.



Plaque modulaire portable chauffante en verre noir

- Grande surface en verre noire 40 x60 cm pour GN1/1
- Contrôle électronique de la température avec cinq réglages de 55°C, 65°C, 75°C, 85°C et 95°C
- La conception modulaire et portable du système permet une grande flexibilité
- Une conception simple permettant un nettoyage et une maintenance aisée
- Un boîtier en acier inox durable
- Compacte et facile d'utilisation
- 230V monophasé



| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|---------------------------|------------|---------|
| HGSM-4060 | 0,3 | 400 x 600 x 58 | 8 | 618 € |

Plaque de maintien chaud à induction modulaire à poser

- Portable et facilement adaptable pour les buffets et de nombreuses autres occasions pour mettre en valeur les présentations alimentaires
- Fonctionnement économe en énergie, silencieux et sûr
- La technologie Pan Sense (PST) active l'unité uniquement lorsqu'une casserole appropriée est placée sur le dessus
- Conception et design contemporain avec un boîtier noir et un dessus en vitrocéramique noire durable et facile à nettoyer
- Comprend un panneau de commande avec une touche de veille, des touches fléchées de contrôle de la température et des indicateurs de réglage de la température
- Arrêt automatique pour éviter en toute sécurité la surchauffe
- Les réchauffeurs de faible puissance peuvent être interconnectés (en guirlande) avec plusieurs unités à une prise électrique pour une plus grande efficacité énergétique



Nouveauté
2021

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|----------------|---------------------------|------------|---------|
| IWRM-CD1-05 | 0,5 | 330 x 450 x 57 | 6 | 1 202 € |

Plaques Chauffantes Rectangulaires à poser en verre noir



La plaque chauffante en verre noir Hatco est faite d'une surface de verre en céramique chauffée pour créer une chaleur uniforme sur toute la surface, et fabriquée en matériaux exempt de contaminants ou d'agents pathogènes.

- Commandes thermostatiques réglables qui permettent de contrôler facilement une température de surface allant de 38 à 90 °C.
- Interrupteur à bascule marche/arrêt lumineux
- Équipé d'un anneau de montage disponible en inox (standard) ou en couleur noir Designer
- Disponible avec poignées en inox (Standard) ou revêtu de couleur Noir Designer (option)
- Toutes les unités sont fournies avec un cordon de 1829 mm
- Accessoire disponible : Rebord pour la retenue des aliments
- Les plaques offrent une grande flexibilité de présentation



Modèle HBG-2418

| Référence | Dimensions L x P x H (mm) | Puissance (kW) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|------------------------------|-------------------|---------------|----------------|
| HBG-2418 | 619 x 467 x 64 | 0,43 | 14 | 2 683 € |
| HBG-3018 | 772 x 467 x 64 | 0,53 | 15 | 2 806 € |
| HBG-3618 | 924 x 467 x 156 | 0,63 | 17 | 2 926 € |
| HBG-4818 | 1 229 x 467 x 156 | 0,85 | 19 | 3 168 € |
| HBG-6018 | 1 534 x 467 x 156 | 1,05 | 28 | 3 410 € |
| HBG-7218 | 1 838 x 467 x 156 | 1,26 | 31 | 3 652 € |

Plaques Chauffantes Rectangulaires en pierre à poser

Les plaques chauffantes Glo-Ray® Hatco à poser sont prévues pour le maintien en température et la présentation des aliments.

Les plaques chauffantes, permettant le contact direct entre les aliments et la plaque, sont disponibles en trois variantes de couleurs, idéales pour vos présentations buffets ou amuses-bouches.

- Les étagères en pierre chauffée de Hatco sont faites de matériaux approuvés comme étant sans risque pour les aliments (Swanstone)
- Interrupteur à bascule lumineux et thermostat de température
- Disponible avec poignées en acier inoxydable arrondies revêtues par pulvérisation en Noir Designer (accessoire)



Modèle GRSS-2418

| Référence | Dimensions L x P x H (mm) | Puissance (W) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|------------------------------|---------------|------------|----------------|
| GRSS-2418 | 610 x 457 x 64 | 0,64 | 13 | 1 867 € |
| GRSS-3018 | 762 x 457 x 64 | 0,78 | 14 | 1 953 € |
| GRSS-3618 | 914 x 457 x 64 | 0,93 | 16 | 2 036 € |
| GRSS-4818 | 1 219 x 457 x 159 | 1,27 | 21 | 2 198 € |
| GRSS-6018 | 1 524 x 457 x 159 | 1,56 | 26 | 2 856 € |
| GRSS-7218 | 1 829 x 457 x 159 | 1,86 | 31 | 3 017 € |



Choisir les Tiroirs Chauffants HATCO®

Solutions Personnalisées

- Les tiroirs chauffants de Hatco sont idéals pour tous vos produits : viandes, légumes et accompagnements, pains et viennoiseries, choucroute, ou bien d'autres produits. Conçus pour les cuisines à forte activité, de construction solide et robuste, les tiroirs chauffants permettent une anticipation des heures de pointe et ainsi facilitent le service rapide des convives
- Idéal pour les cafétérias, la restauration, les clubs & bars, concessions, et restaurants et cafés
- Disponible comme autoportant avec 1 à 4 tiroirs ou encastré avec 1 à 3 tiroirs en largeur standard ou étroite
- Façades de tiroirs disponibles dans toutes les Couleurs Designer pour organiser en couleur vos aliments et assortir les tiroirs à votre décor

Haute Performance

- Conçu pour maintenir au chaud une variété d'aliments – de viandes aux légumes aux petits pains et plus encore - pour les périodes de pointe
- Le contrôle individuel de la température pour chaque tiroir permet une plus grande flexibilité pour tenir différents aliments à une température unique
- Les glissières d'aération réglables pour chaque tiroir
- Chaque tiroir comprend une commande thermostatique individuelle, 1 thermomètre, 1 interrupteur marche/arrêt.

Conception Fonctionnelle

- Les tiroirs peuvent accueillir des bacs gastronomes GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
- Pieds réglables en inox avec des roulettes en option

Durabilité

- Construit en acier inoxydable robuste et quincaillerie lourde
- Cavités individuelles complètement isolées pour fournir une efficacité énergétique maximale
- Les tiroirs à fermeture positive sont dotés de rouleaux en nylon exclusifs Hatco et de calibre 12
- Glissières et cadre de tiroir en acier inoxydable pour garantir aucune usure

Polyvalence

- Les modèles HDW-xR2 étendent leur capacité avec deux ½ tiroirs de nourriture qui font ensemble la même hauteur qu'un tiroir standard.
- La commande par écran tactile en option permet le contrôle individuel précis de la température pour chaque tiroir, et chaque tiroir dispose d'1 minuterie réglable avec audio et visuel alerte
- Les modèles CDW fournissent une chaleur sèche et uniforme qui permet de conserver les aliments qui ne nécessitent pas d'humidité à des températures de service optimales dans une cavité unique
- Les modèles HDWTC utilisent un thermostat électronique pour fournir une chaleur uniforme dans toute la cavité de maintien pour garder le riz chaud et à la consistance souhaitée pour le service



Modèle CDW-3N



Modèle HDW-2



Modèle HDW-2B



Modèle HDW-1.5R2

Tiroir chauffant

Pour gagner du temps ou éviter d'être débordé face à un nombre important de clients, le tiroir chauffant est une solution ingénieuse.

En effet, il permet de garder la chaleur après la cuisson des aliments comme la viande, le poisson ou les légumes sans les dessécher.



Modèle HDW-3 (roulettes et bacs en option)



Tiroir chauffant sur pieds

- Largeur standard ou étroite
- Modèles indépendants avec 1 à 4 tiroirs et jusqu'à 3 tiroirs pour les encastrer
- Les compartiments individuels entièrement isolés procurent un rendement énergétique maximal
- Chaque tiroir a un thermostat individuel, un moniteur de température, des glissières et un interrupteur d'alimentation
- Glissières de tiroir ultra-solides en inox d'épaisseur 12 avec galets en nylon
- Pieds en inox réglables de 152 mm en option
- Livré sans bacs

Tiroir chauffant Standard

| Référence | Nombre tiroirs | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| HDW-1 | 1 | 0,45 | 749 x 575 x 279 | 44 | 2 739 € |
| HDW-2 | 2 | 0,90 | 749 x 575 x 537 | 76 | 4 552 € |
| HDW-3 | 3 | 1,35 | 749 x 575 x 794 | 105 | 6 363 € |
| HDW-4 | 4 | 1,80 | 749 x 575 x 1 051 | 134 | 8 370 € |

Tiroir chauffant étroit

| Référence | Nombre tiroirs | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| HDW-1N | 1 | 0,45 | 530 x 686 x 279 | 44 | 2 739 € |
| HDW-2N | 2 | 0,90 | 530 x 686 x 537 | 76 | 4 552 € |
| HDW-3N | 3 | 1,35 | 530 x 686 x 794 | 105 | 6 363 € |

Tiroir chauffant encastrable



Modèle HDW-2B

Tiroir chauffant Standard

| Référence | Nombre tiroirs | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| HDW-1B | 1 | 0,45 | 714 x 568 x 248 | 40 | 2 641 € |
| HDW-2B | 2 | 0,90 | 714 x 568 x 508 | 72 | 4 356 € |
| HDW-3B | 3 | 1,35 | 714 x 568 x 765 | 101 | 6 070 € |

Tiroir chauffant étroit

| Référence | Nombre tiroirs | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| HDW-1BN | 1 | 0,45 | 495 x 679 x 248 | 40 | 2 641 € |
| HDW-2BN | 2 | 0,90 | 495 x 679 x 508 | 72 | 4 356 € |
| HDW-3BN | 3 | 1,35 | 495 x 679 x 765 | 101 | 6 070 € |



Demi-tiroirs chauffants

Les tiroirs de maintien en température de la gamme HDW de Hatco sont idéals pour tous vos produits : viandes, légumes et accompagnements, pains et viennoiseries, choucroute, et bien d'autres produits. Conçus pour des cuisines à forte activité, de construction solide et robuste, les tiroirs chauffants permettent une anticipation du coup de feu et ainsi facilitent le service.

- Modèle à poser - 2, 3 ou 4 demi-tiroirs
- Les compartiments individuels entièrement isolés procurent un rendement énergétique maximal à eau
- Chaque tiroir à un thermostat individuel, un moniteur de température, des glissières et un interrupteur d'alimentation
- Glissières de tiroirs ultra-solides en acier inoxydable d'épaisseur 12 avec galets en nylon
- Fourni avec bacs GN 1/1 avec une profondeur de 64 mm, 4 pieds de 102 mm, cordon de 1,8 m avec prise. Emplacement du cordon : arrière de l'unité, coin intérieur gauche
- 230V Monophasé 50Hz



Modèle HDW-1R2



Modèle HDW-2R2

| Référence | Nombre de demi-tiroirs | Puissance (kW) | Dimensions L x P* x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|------------------------|----------------|----------------------------|------------|----------------|
| HDW-1R2 | 2 | 0,63 | 733 x 419 x 378 | 41 | 3 776 € |
| HDW-1.5R2 | 3 | 0,91 | 733 x 419 x 494 | 51 | 5 353 € |
| HDW-2R2 | 4 | 1,19 | 733 x 419 x 610 | 61 | 5 894 € |

*Ajoutez 32 mm à la profondeur pour la poignée de tiroir.

Options

HDW-TTC

628 € HT

1 seul écran tactile pour contrôler la totalité des tiroirs

- Minuteur
- Contrôle de la température
- Affichage en temps réel de la température



Modèle HDW-1.5R2 option HDW-TTC



Tiroirs chauffants avec contrôle électronique

Tiroir Chauffant avec contrôleur électronique en haut.

Les tiroirs chauffants de Hatco assurent une tenue optimale de tous vos produits à des températures sûres, tout en minimisant la perte d'humidité et le changement de texture.

- L'écran tactile de contrôle haut de gamme est positionné à un angle pour une meilleure visibilité
- L'écran propose un contrôle individuel de la température et de minuterie pour chaque tiroir avec des alertes visuelles et audio
- Construction robuste en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur
- Le cadre du tiroir est construit en acier inoxydable robuste de calibre 12 et les glissières avec des rouleaux en nylon
- Les panneaux latéraux amovibles rendent cet appareil facile à nettoyer et à entretenir
- Le cadre de tiroir peut accueillir différentes configurations de bacs, y compris 1/1 GN, 1/3 GN, jusqu'à 152 mm de profondeur, avec ou sans couvercles



Modèle HDWTC-2

| Référence | Nombre tiroirs | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| HDWTC-1 | 1 | 0,4 | 622 x 688 x 398 | 44 | 4 183 € |
| HDWTC-2 | 2 | 0,7 | 622 x 688 x 613 | 81 | 6 054 € |
| HDWTC-3 | 3 | 1,1 | 622 x 688 x 824 | 99 | 7 969 € |

Accessoires

Jeux de 4 Roulettes entièrement pivotantes dont 2 avec frein



Modèle
HDW-CASTER-2



Modèle
HDW-CASTER-3



Modèle
HDW-CASTER-5

| Référence | Descriptif | Diamètre (mm) | Prix HT |
|--------------|-----------------------|---------------|--------------|
| HDW-CASTER-2 | Roulettes avec freins | 51 | 255 € |
| HDW-CASTER-3 | Roulettes avec freins | 76 | 255 € |
| HDW-CASTER-5 | Roulettes avec freins | 127 | 303 € |



Modèle GRSDS-30
(finition noire en option)

Présentoir Chauffant Glo-Ray®

Spécialement conçus pour mettre en valeur les produits emballés ou en boîte, les présentoirs chauffants Glo-Ray® Hatco maintiennent les aliments au chaud en toute sécurité à des températures de service adéquates. Ces présentoirs conjuguent la commodité du libre-service et l'efficacité du maintien au chaud de la cuisine pour les périodes de pointe.

- Deux modèles : une ou deux étagères
- Étagères horizontales ou inclinées
- Les tiges de séparation des produits organisent la présentation des aliments
- Base chauffante contrôlée par thermostat, avec une plage de température entre 85 °C et 93 °C, permettant de rallonger le temps de conservation
- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent les produits en valeur



Modèle GRSDH-30D



Modèle GRSDS-30D

Présentoir horizontal simple

| Référence | Espace utilisable | Dimensions L x P x H (mm) | Puissance (kW) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------------|---------------------------|----------------|------------|----------------|
| GRSDH-30 | 730 x 419 | 762 x 495 x 303 | 1,1 | 25 | 3 210 € |
| GRSDH-36 | 882 x 419 | 914 x 495 x 303 | 1,3 | 30 | 3 473 € |
| GRSDH-41 | 1 009 x 419 | 1 041 x 495 x 379 | 1,5 | 34 | 3 777 € |
| GRSDH-52 | 1 289 x 419 | 1 321 x 495 x 379 | 1,9 | 39 | 4 402 € |
| GRSDH-60 | 1 492 x 419 | 1 492 x 495 x 379 | 2,2 | 60 | 4 953 € |

Présentoir horizontal double

| Référence | Espace utilisable | Dimensions L x P x H (mm) | Puissance (kW) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------------|---------------------------|----------------|------------|----------------|
| GRSDH-30D | 730 x 419 | 762 x 495 x 643 | 2,1 | 45 | 5 322 € |
| GRSDH-36D | 882 x 419 | 914 x 495 x 643 | 2,6 | 54 | 5 633 € |
| GRSDH-41D | 1 009 x 419 | 1 041 x 495 x 643 | 2,9 | 59 | 5 981 € |
| GRSDH-52D | 1 289 x 419 | 1 321 x 495 x 643 | 3,8 | 78 | 6 886 € |
| GRSDH-60D | 1 492 x 419 | 1 492 x 495 x 643 | 4,4 | 89 | 7 584 € |

Présentoir incliné simple

| Référence | Espace utilisable | Dimensions L x P x H (mm) | Puissance (kW) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------------|---------------------------|----------------|------------|----------------|
| GRSDS-24 | 572 x 533 | 610 x 616 x 469 | 0,7 | 33 | 3 533 € |
| GRSDS-30 | 724 x 533 | 762 x 616 x 669 | 0,9 | 36 | 3 786 € |
| GRSDS-36 | 876 x 533 | 914 x 616 x 545 | 1,0 | 42 | 4 074 € |
| GRSDS-41 | 1 003 x 533 | 1 041 x 616 x 643 | 1,2 | 44 | 4 370 € |
| GRSDS-52 | 1 283 x 533 | 1 321 x 616 x 643 | 1,5 | 46 | 5 008 € |
| GRSDS-60 | 1 486 x 533 | 1 524 x 616 x 643 | 1,7 | 49 | 5 407 € |

Présentoir incliné double

| Référence | Espace utilisable | Dimensions L x P x H (mm) | Puissance (W) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------------|---------------------------|---------------|------------|----------------|
| GRSDS-24D | 572 x 533 | 610 x 616 x 820 | 1,6 | 58 | 5 499 € |
| GRSDS-30D | 724 x 533 | 762 x 616 x 820 | 1,7 | 64 | 5 831 € |
| GRSDS-36D | 876 x 533 | 914 x 616 x 820 | 2,0 | 72 | 6 210 € |
| GRSDS-41D | 1 003 x 533 | 1 041 x 616 x 820 | 2,1 | 81 | 6 675 € |
| GRSDS-52D | 1 283 x 533 | 1 321 x 616 x 820 | 2,3 | 93 | 7 745 € |
| GRSDS-60D | 1 486 x 533 | 1 524 x 616 x 820 | 3,3 | 108 | 8 224 € |

Présentoir chauffant incliné à LED



La nouvelle vitre chauffant avec éclairage LED de la gamme HXMS de HATCO est également conçue pour maintenir en température des aliments emballés en toute sécurité.

- L'éclairage à LED crée un meilleur éclairage des produits alimentaires tout en maintenant la température.
- La chaleur infrarouge maintient la chaleur de produits chauds emballés en toute sécurité pendant plusieurs heures
- Livré avec une étagère de base dotée d'un thermostat à revêtement dur
- Les panneaux latéraux en verre montés sur charnières sont maintenus en place par magnétisme et s'ouvrent vers l'extérieur pour un nettoyage facile
- Une option indiquant la température de contrôle (ITC) améliore la précision de la température
- Choix de modèles à étagères simple ou double
- Existe aussi en version non-inclinée



Modèle HXMS-36D

HXMS - Présentoir chauffant simple

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Espace utilisable (mm) | Tension (V) | Intensité (A) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|---------------------------|------------------------|-------------|---------------|------------|----------------|
| HXMS-24 | 0,7 | 709 x 715 x 551 | 567 x 552 | 230 | 2.9 | 51 | 4 397 € |
| HXMS-30 | 0,9 | 861 x 715 x 551 | 720 x 552 | 230 | 3.8 | 60 | 4 631 € |
| HXMS-36 | 1,1 | 1013 x 715 x 551 | 872 x 552 | 230 | 4.6 | 68 | 5 025 € |
| HXMS-42 | 1,2 | 1166 x 715 x 551 | 1025 x 552 | 230 | 5.2 | 73 | 5 522 € |
| HXMS-48 | 1,4 | 1318 x 715 x 551 | 1177 x 552 | 230 | 6.1 | 85 | 6 012 € |
| HXMS-54 | 1,6 | 1471 x 715 x 551 | 1329 x 552 | 230 | 6.9 | 93 | 6 507 € |
| HXMS-60 | 1,8 | 1623 x 715 x 551 | 1482 x 552 | 230 | 7.7 | 93 | 6 960 € |

HXMS - Présentoir chauffant double

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Espace utilisable (mm) | Tension (V) | Intensité (A) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|---------------------------|------------------------|-------------|---------------|------------|-----------------|
| HXMS-24D | 1,3 | 709 x 715 x 831 | 567 x 552 | 230 | 5.8 | 73 | 6 772 € |
| HXMS-30D | 1,7 | 861 x 715 x 831 | 720 x 552 | 230 | 7.5 | 85 | 7 200 € |
| HXMS-36D | 2,1 | 1013 x 715 x 831 | 872 x 552 | 230 | 9.2 | 94 | 7 541 € |
| HXMS-42D | 2,4 | 1166 x 715 x 831 | 1025 x 552 | 230 | 10.4 | 105 | 8 394 € |
| HXMS-48D | 2,8 | 1318 x 715 x 831 | 1177 x 552 | 230 | 12.1 | 111 | 9 080 € |
| HXMS-54D | 3,2 | 1471 x 715 x 831 | 1329 x 552 | 230 | 13.8 | 123 | 9 514 € |
| HXMS-60D | 3,6 | 1623 x 715 x 831 | 1482 x 552 | 230 | 15.5 | 132 | 10 438 € |

Coffres de maintien chaud avec Menu track food supervision system

Coffre de maintien chaud

- Maintient vos produits à la bonne température
- Le Menu track food Supervision system permet un parfait contrôle indépendant de la température dans le temps pour chaque tiroir
- L'ergonomie de l'appareil permet aux utilisateurs d'accéder au contenu du tiroir par l'arrière comme par le devant du coffre de maintien chaud
- Le nouveau système de rangement simplifie le nettoyage
- Livré avec récipients, qui permettent à l'utilisateur de maintenir à température aussi bien les aliments avec friture ou sans.

Menu track food supervision system

- Contrôle total de la température de vos aliments
- Attribuez un emplacement pour chacun de vos aliments afin que le système puisse vous informer sur la durée de maintien en température
- Système intelligent qui guide votre production en indiquant les aliments prioritaires
- Un écran LCD Alphanumérique permet une lecture facile des informations propres à chaque tiroir

Accessoires tiroirs

Bac simple - Réf PC-7015 109 € HT

GN1/3 Tiroir avec 1 poignée pour une utilisation d'un seul coté de l'appareil avec une profondeur de 65 mm.

Bac traversant - Réf PC-7016 109 € HT

Tiroir avec 2 poignées pour une utilisation des deux cotés de l'appareil et une profondeur de 65 mm.



Modèle DHB2PT-20BCE



Modèle DHB2PT-27BCE



Modèle DHB2PT-33BCE



Modèle DHB4PT-20BCE

| Référence | Description | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|--------------|--------------------|----------------|---------------------------|------------|--|
| DHB2PT-20BCE | 2 niveaux – 4 bacs | 1,5 | 500 x 358 x 282 | 45 | 9 034 €  |
| DHB2PT-27BCE | 2 niveaux – 6 bac | 1,9 | 691 x 358 x 282 | 52 | 10 696 €  |
| DHB2PT-33BCE | 2 niveaux – 8 bacs | 2,5 | 838 x 358 x 282 | 75 | 10 696 €  |
| DHB4PT-20BCE | 4 niveaux – 8 bacs | 2,1 | 500 x 358 x 523 | 80 | 12 722 € |



Modèle GRHD-4PD (bacs non-inclus)



Modèle GRHDH-2P (bacs non-inclus)

Vitrine de maintien chaud sans humidification

1 niveau

| Référence | Ampoules | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| GRHD-2P | 4 | 0,9 | 826 x 660 x 635 | 54 | 4 311 € |
| GRHD-3P | 5 | 1,4 | 1156 x 660 x 635 | 65 | 4 919 € |
| GRHD-4P | 6 | 1,8 | 1486 x 660 x 635 | 98 | 5 796 € |

2 niveaux

| Référence | Ampoules | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| GRHD-2PD | 6 | 1,3 | 826 x 660 x 762 | 68 | 5 953 € |
| GRHD-3PD | 8 | 1,8 | 1156 x 660 x 762 | 86 | 6 672 € |
| GRHD-4PD | 8 | 2,5 | 1486 x 660 x 762 | 104 | 7 648 € |

Vitrine de maintien chaud avec humidification

1 niveau

| Référence | Ampoules | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| GRHDH-2P | 4 | 1,2 | 826 x 660 x 635 | 57 | 5 074 € |
| GRHDH-3P | 5 | 1,6 | 1156 x 660 x 635 | 74 | 5 682 € |
| GRHDH-4P | 6 | 2,3 | 1486 x 660 x 635 | 98 | 7 068 € |

2 niveaux

| Référence | Ampoules | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| GRHDH-2PD | 6 | 1,6 | 826 x 660 x 762 | 80 | 6 671 € |
| GRHDH-3PD | 8 | 2,0 | 1 156 x 660 x 762 | 94 | 7 429 € |
| GRHDH-4PD | 8 | 3,0 | 1 486 x 660 x 762 | 109 | 8 916 € |

Vitrine de maintien chaud

- Socle chauffant thermostaté pour le maintien au chaud de 38° - 93°C
- La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de la chaleur est maximale
- En aluminium et acier inoxydable avec verre trempé
- Les lampes incandescentes résistantes au bris éclairent et mettent en valeur le produit
- Bordures de bac, pare-haleine, portes rabattables, portes coulissantes en verre miroir et support de panneau disponibles
- Une conception exclusive pour le refroidissement de la base permet de limiter le transfert de chaleur et de conserver la base extérieure froide
- Modèles simples ou doubles, avec ou sans humidification (étagère inférieure seulement)
- Portes coulissantes sans galets

Options sur commande

- Porte basculante : sans supplément
- Ouverture des 2 cotés:
 - 1 niveau **234 €**
 - 2 niveaux **437 €**

Présentoir Chauffant pour Nachos

Gardez vos nachos chauds, frais et croustillants avec le chauffe-chips « Macho Nacho » de Hatco. Le présentoir chauffant bien visible et attractif fait circuler l'air pour éviter la perte d'huiles naturelles et d'avoir à remplacer des chips rassis.

- Garde les chips chauds, frais et croustillants plus longtemps, en réduisant le temps de remplissage et en minimisant les déchets
- Les conduits spéciaux propulsent l'air chaud à travers les chips du bas vers le haut
- Accessible par deux portes pour un chargement et un service rapide et facile
- Capacité de 11 kg ou 18 kg
- Des lampes à incandescence incassables éclairent l'intérieur de la vitrine et mettent en valeur le produit.

Nouveauté
2021



Modèle FDWD-1MN



Modèle FST-1-MN

| Référence | Dimensions L x P x H (mm) | Puissance (kW) | Poids (kg) | Capacité (kg) | Prix HT |
|-----------|------------------------------|-------------------|---------------|------------------|----------------|
| FDWD-1MN | 492 x 608 x 732 | 1 | 46 | 11 | 3 716 € |
| FST-1-MN | 581 X 686 X 831 | 1,2 | 60 | 18 | 5 284 € |

Nouveauté
2021

Armoires de présentation chaude

Armoires de présentation chaude Flav-R-Fresh® à poser sur comptoir. Utilisation de commandes séparées de chaleur et d'humidité pour garder les aliments croustillants croquants et les aliments humides.

- Grande visibilité grâce aux portes et aux parties latérales en verre trempé
- L'éclairage incandescent améliore la présentation des aliments
- Le thermomètre interne indique la température de l'armoire
- Modèles avec étagères rotatives équipés d'un moteur

Modèle FDWDE-1
avec étagères

| Référence | Description | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-----------------------------|------------------------------|---------------|----------------|
| FDWDE-1 | 1 porte + étagère rotative | 492 x 530 x 726 | 38 | 3 292 € |
| FDWDE-1X | 1 porte + étagère fixe | 492 x 530 x 726 | 38 | 3 196 € |
| FDWDE-2 | 2 portes + étagère rotative | 492 x 530 x 726 | 40 | 3 457 € |
| FDWDE-2X | 2 portes + étagère fixe | 492 x 530 x 726 | 40 | 3 341 € |

Accessoires

| | | |
|-----------|---|--------------|
| FDWD4TCRR | Étagères pizzas circulaires à quatre niveaux avec plaque à pizza ritati (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X) | 242 € |
| FDW4SMP | Étagères horizontales 4 niveaux rotatifs | 276 € |
| FDW3TPT | Étagères à bretzels 3 niveaux rotatifs (raccord obligatoire pour les modèles -1X et -2X) | 276 € |
| FDW3SAR | Présentoir incliné à 3 étagères statiques | 534 € |



Armoires de maintien chaud portable

- Le régulateur de température thermostaté et l'humidité gardent plus longtemps les aliments chauds à des températures de service optimal
- Permet la préparation de plat avant les heures de pointe
- Compatible avec les bacs Gastronorm
- Les composants de commandes électriques, réservoir à eau et afficheur numérique de la température se situent en haut
- pour un accès facile
- Hauteur réduite – moins de 762mm de hauteur et plus large pour une capacité supérieure
- Parois latérales isolées, portes en verre réversibles, grosses roulettes pivotantes à frein, cordon rentré de 1829 mm et fiche en série
- Kit d'empilage disponible
- Dimension de l'ouverture : 546 x 483 mm



Modèle FSHC-6W1
(roulettes et plaques non-inclus)

| Référence | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| FSHC-6W1 | 1,7 | 645 x 751 x 816 | 79 | 6 963 € |

Armoires de maintien chaud sans portes

- Sans porte : rideau d'air chaud
- Parfait pour maintenir les produits emballés ou scellés comme les tortillas, les burritos et les côtes, ainsi que les produits sur toles comme les biscuits, les hamburgers et les pommes de terre cuites au four
- Disponible en modèle à 2 et 3 bacs, simple ouverture ou en modèle traversant
- Le passe-plats à 2 bacs permet d'utiliser deux tôles de pleine taille ou quatre tôles de demi-taille et l'unité à 4 bacs accepte quatre tôles de pleine taille ou huit tôles de demi-taille
- Commandes numériques faciles à utiliser



Modèle FS2HAC-4PT
(plaques en accessoire)

| Référence | Dimensions d'ouverture | Description | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|------------|------------------------|----------------------|----------------|---------------------------|------------|----------------|
| FSHAC-2 | 464 x 232 | 2 niveaux | 1,9 | 508 x 580 x 460 | 45 | 5 472 € |
| FSHAC-3 | 464 x 460 | 3 niveaux | 1,9 | 508 x 580 x 774 | 52 | 5 710 € |
| FS2HAC-2PT | 459 x 206 | 2 niveaux traversant | 2,6 | 613 x 992 x 465 | 75 | 8 292 € |
| FS2HAC-4PT | 464 x 410 | 4 niveaux traversant | 3,4 | 613 x 992 x 667 | 86 | 9 054 € |



Chauffe assiettes

Les chauffe-assiettes Hatco sont conçus pour contenir des assiettes de service préchauffées tout en permettant à vos clients d'y accéder facilement. Choix entre modèles à poser ou modèles à encastrer. Facile à remplir et facile à nettoyer. Le service sur des assiettes préchauffées permet de prolonger les temps de maintien au chaud de la plupart des aliments.



Modèle PWC-12



Noir en option

Peut accueillir 25 assiettes jusqu'à 305 mm de diamètre

- Commande de la température numérique, réglable dans une plage de 40° à 50°C
- L'éclairage LED économe en énergie éclaire l'intérieur depuis le haut
- Modèles à poser ou modèles à encastrer disponibles.
- Dimensions de découpe pour encastrement de l'armoire : 423 x 512 mm
- Dimensions intérieures (L x P x H mm) : 320 x 320 x 400

| Référence | Capacité | Puissance (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|---------------------------|--------------|----------------|---------------------------|------------|---------|
| MODÈLE À POSER | | | | | |
| PWC-12 | 25 assiettes | 0,4 | 427 x 441 x 566 | 29 | 1 340 € |
| MODÈLE ENCASTRABLE | | | | | |
| PWB-12 | 25 assiettes | 0,4 | 444 x 442 x 534 | 22 | 1 240 € |

OPTION

Couleur BLACK (noir)

134 € HT



Coupe-légumes - Easy Slicer

- Économie de main-d'œuvre
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Polyvalent - peut trancher et déchiqueter pratiquement tous les produits
- Épaisseur de coupe rapide et réglable par l'opérateur, tailles de coupe fixes également disponibles
- Compact, portable et simple à utiliser

| Référence | Désignation | Épaisseur Coupe (mm) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|--------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------|------------|----------------|
| ES-55200AN | Coupe-légume éminceur | Réglable : 1,58 à 12,70 | 533 x 279 x 406 | 3,9 | 1 376 € |
| ES-55200AN-4 | Coupe-légume éminceur | 3,2 | 533 x 279 x 406 | 3,9 | 1 133 € |
| ES-55200AN-6 | Coupe-légume éminceur | 5 | 533 x 279 x 406 | 3,9 | 1 133 € |
| ES-55200AN-8 | Coupe-légume éminceur | 6,5 | 533 x 279 x 406 | 3,9 | 1 133 € |
| ES-55263-1 | Coupe-légume pour râper | 5 | 533 x 279 x 406 | 3,9 | 639 € |
| ES-55263-2 | Coupe-légume pour râper | 8 | 533 x 279 x 406 | 3,9 | 639 € |

Accessoires

ES-55816 Embase pour coupe-légumes **498 € HT**

Coupe-Tomates - Easy Tomato Slicer

- Économie de temps
- Tranche proprement même les tomates trop mûres
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Tailles de coupe disponibles en 5 mm, 6,5 mm, 9,5 mm
- Empreinte 60% plus petite que celle des concurrents



| Référence | Désignation | Épaisseur Coupe (mm) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|--------------|----------------------|---------------------------|------------|--------------|
| ETS-55600-1 | Coupe-tomate | 5 | 184 x 387 x 210 | 4,3 | 879 € |
| ETS-55600-2 | Coupe-tomate | 6,5 | 184 x 387 x 210 | 4,3 | 879 € |
| ETS-55600-3 | Coupe-tomate | 9,5 | 184 x 387 x 210 | 4,3 | 879 € |



Coupe-Légumes - Easy Chopper 2

- Économie du travail
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Gain de temps (une fois pelé, peut hacher un oignon en moins de 5 secondes)
- Polyvalent, coupe en dés de 6,5 mm², 10 mm² et 13 mm²
- Zone de coupe carrée de 10 cm (presque 50% de plus que le Easy Chopper d'origine)
- Ensemble lame et support de hachoir et de trancheuse facilement interchangeables

| Référence | Désignation | Épaisseur Coupe (mm ²) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|------------|---------------|------------------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| EC-56500-1 | Coupe-légumes | dés 6,5 | 254 x 254 x 521 | 4,1 | 876 € |
| EC-56500-2 | Coupe-légumes | dés 10 | 254 x 254 x 521 | 4,1 | 876 € |
| EC-56500-3 | Coupe-légumes | dés 13 | 254 x 254 x 521 | 4,1 | 876 € |

Coupe-Frites – Easy Fry Kutter

- Économie de temps
- Gain de temps (hacher un oignon, une pomme de terre, un poivron en moins de 5 secondes)
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Polyvalent : coupe carrée de 6,5 mm, 9,5 mm
- Zone de coupe carrée de 76 mm
- Ensemble lame et support facilement remplaçables
- Fixe ou amovible avec support mural
- Poignée ergonomique pour une utilisation facile



| Référence | Désignation | Épaisseur Coupe (mm ²) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|--------------|------------------------------------|---------------------------|------------|----------------|
| EFK-55450-1 | Coupe-frites | 6,5 | 203 x 317 x 394 | 5 | 1 023 € |
| EFK-55450-2 | Coupe-frites | 9,5 | 203 x 317 x 394 | 5 | 1 023 € |



Coupe-Frites – Monster Fry Cutter

- Économie du travail
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Zone de coupe carrée de 10 cm
- Spécialement conçu pour les pommes de terre extra grosses 70 unités

| Référence | Désignation | Épaisseur Coupe (mm ²) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|---------------|---|------------------------------------|---------------------------|------------|----------------|
| MFK-56450-A-1 | Coupe-frites Pomme de terre gros calibre | 6,5 | 260 x 470 x 387 | 11 | 3 824 € |
| MFK-56450-A-2 | Coupe-frites Pomme de terre gros calibre | 9,5 | 260 x 470 x 387 | 11 | 3 824 € |

Coupe-Salade – Easy Lettuce Cutter

- Couper une caisse de laitue évidée en moins de 3 minutes
- Seul Coupe-laitue sur le marché que la lame et le poussoir se séparent pour le nettoyage sans l'utilisation d'outils
- Disponible en carrés de 13 mm
- Les bords de la lame festonnés permettent des coupes plus nettes et sans écrasement ni meurtrissure - la laitue reste fraîche plus longtemps sans brunir



| Référence | Désignation | Épaisseur Coupe (mm ²) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|--------------|------------------------------------|---------------------------|------------|----------------|
| ELK-55650-3 | Coupe-Salade | 13 | 330 x 475 x 508 | 8 | 2 021 € |



Éminceur d'oignons - Easy Onion Slicer

- Le jeu de lames pré-tendues n'a JAMAIS besoin d'être tendu
- Taille de coupe uniforme pour le contrôle des portions
- Offert en coupes de 5 mm et 6,5 mm
- Coupe des oignons jusqu'à 10 cm de diamètre
- Construction robuste en aluminium, lames précontraintes en acier inoxydable
- Compact, portable et simple à utiliser
- Deux niveaux de lames pré-tendues festonnées pour une épaisseur de tranche uniforme
- Coupe une grande variété de fruits et légumes

| Référence | Désignation | Épaisseur Coupe (mm) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-------------|--------------------|----------------------|---------------------------|------------|----------------|
| EOS-56750-1 | Éminceur d'oignons | 5 | 254 x 483 x 762 | 8 | 1 617 € |
| EOS-56750-2 | Éminceur d'oignons | 6,5 | 254 x 483 x 762 | 8 | 1 521 € |

Trancheur de Blanc de Poulet cuit – Easy Chicken Slicer

- Solide et TRES facile à nettoyer
- Tranche proprement la poitrine de poulet panée ou grillée
- Taille de coupe constante de 13 mm pour le contrôle des portions
- Lames « non affûtées » pour la sécurité des travailleurs



| Référence | Désignation | Épaisseur Coupe (mm) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|--------------------------------|----------------------|---------------------------|------------|--------------|
| ECS-55975 | Trancheur Blanc de Poulet cuit | 13 mm | 171 x 343 x 203 | 4 | 963 € |



Distributeur d'eau chaude **instantané encastrable**

- Température de l'eau de 65°C à 95°C
- Production de 150 verres de 167mL d'eau chaude
- Filtrage intégré de 0.5 micron
- Design du robinet élégant tout en gardant une bonne isolation thermique
- Hauteur du robinet réglable
- Boutons de contrôle sans effort
- Information facilement lisible sur le panneau de contrôle principale
- Mise en route et gestion de la distribution d'eau chaude programmable
- 7,8A - 230V Monophasé 50Hz



Boîtier de chauffe encastré (sous meuble)

| Réf. | Puiss. (kW) | Dimensions L x P x H (mm) | | Poids Emballé (kg) | Prix HT |
|------|-------------|---------------------------|---------------|--------------------|----------------|
| | | Boîtier | Robinet | | |
| FM-5 | 1,8 | 342 x 362 x 391 | 46 x 46 x 167 | 19 | 2 323 € |



Modèle FS-82510

Modèle FSP-82110

Modèle SBW-86921



Bain-marie garniture

- Distributeur de caramel ou autres garnitures grâce aux récipients ou bouteilles souples incluses
- Chauffer vos garnitures en toute sécurité grâce au thermostat de température et à l'élément de chauffe enveloppé autour du bain-marie
- 3 choix de configurations : avec louche, pompe ou bouteilles souples
- Fabrication en inox et récipients inclus

| Référence | Désignation | Capacité (L) | Puissance (W) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-------------------------|--------------|---------------|---------------------------|------------|--------------|
| FS-82510 | Avec louche | 2,8 | 500 | 324 x 197 x 216 | 4,6 | 759 € |
| FSP-82110 | Avec pompe | 2,8 | 500 | 400 x 197 x 332 | 4,5 | 987 € |
| SBW-86921 | Pour bouteilles souples | 3 x 0,47 | 500 | 305 x 197 x 216 | 3,6 | 719 € |

Bain-marie garniture personnalisable avec bec chauffant

- Distributeur de caramel, fromage fondu ou chocolat
- La garniture chauffe uniformément avec précision grâce au thermostat de température et à l'élément chauffant enveloppé autour du bain-marie
- La pompe fournit des portions cohérentes
- Construction en inox et récipient inclus



| Référence | Désignation | Capacité (L) | Puissance (W) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|---------------|------------------|--------------|---------------|---------------------------|------------|---------|
| FSPW-SS-80840 | Avec pompe à bec | 2,8 | 517 | 392 x 227 x 394 | 7,3 | 1 439 € |



Distributeur de garniture froid

- Garde les sauces au frais durant le service grâce à sa base isolée
- Idéal pour distribuer rapidement les condiments et sauces pendant les rushes
- Construction de la surface visible en inox brossé réduit les traces de doigt pour une apparence toujours propre
- Pack eutectique en option sur demande par pompe, facile et rapide à changer

| Référence | Désignation | Capacité (L) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|----------------------|--------------|---------------------------|------------|---------|
| SB4-83700 | 4 recipients à pompe | 4 x 3,3 | 419 x 511 x 224 | 12,2 | 2 019 € |



Distributeur d'aliments secs

**Design compact
peu encombrant**

Facile à remplir

Poignée support

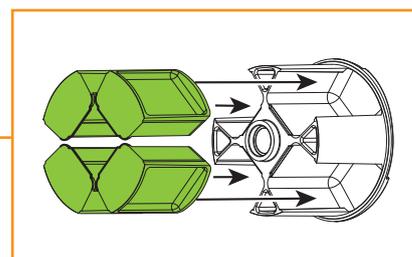
Poignée pour enlever facilement
du support pour une meilleure
réorganisation



Portion par couleur

Fournit avec 4 cassettes de couleurs :

- Portion de 14gr
- Portion de 21gr
- Portion de 28gr
- Portion de 42gr



← De 1 à 4 distributeurs →

| Référence | Désignation | Capacité (L) | Dimensions L x P x H (mm) | Poids (kg) | Prix HT |
|-----------|-----------------|--------------|---------------------------|------------|----------------|
| DFD-88750 | 1 distributeur | 1 x 2 | 81 x 176 x 446 | 1,8 | 348 € |
| DFD-88760 | 2 distributeurs | 2 x 2 | 164 x 176 x 446 | 3,2 | 678 € |
| DFD-88770 | 3 distributeurs | 3 x 2 | 246 x 176 x 446 | 4,5 | 1 007 € |
| DFD-88780 | 4 distributeurs | 4 x 2 | 329 x 176 x 446 | 5,9 | 1 328 € |

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

CONTRAT DE VENTE :

L'envoi d'une commande par l'acheteur implique l'acceptation des présentes conditions générales de vente. Toute commande non confirmée par écrit ne sera pas prise en considération. Dans le cas de commandes spéciales un acompte de 50% pourrait être demandé à la commande.

RIX :

Nos prix s'entendent hors taxes départ de nos entrepôts emballage-carton compris. Nos cotations sont établies sur la base des cours, à ce jour, des matières premières et de la main d'œuvre, et taux de change pour le matériel d'importation. Nos prix sont révisibles suivants les variations de ces cours pendant l'exécution de la commande. Tous frais d'installation, montage et mise en route restent à la charge du distributeur ou installateur.

FRAIS DE LIVRAISON :

Franco de port pour toute commande supérieure à 1000 € net HT uniquement sur la France métropolitaine.

EXPÉDITIONS ET LIVRAISON :

Notre matériel emballé par nos soins (carton ou caisse bois) voyage toujours aux risques et périls du destinataire, même en cas de livraison franco. Le destinataire doit effectuer toutes les vérifications avant de donner décharge au transporteur. En cas de manquants et d'avaries, il doit aviser le transporteur par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai maximum de 48H suivant la livraison, afin d'effectuer toutes réserves utiles. Les réserves doivent être apposées sur la lettre de voiture en présence du livreur.

En cas de livraison reconnue défectueuse, notre responsabilité se limite strictement au remplacement de notre matériel, à l'exclusion de tous frais ou indemnités. Nos délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif et sans engagement de notre part. Ils ne peuvent entraîner, en aucun cas, une annulation de commande ou la réclamation d'indemnités. Toute réclamation, pour être valable, doit nous parvenir dans les HUIT jours qui suivent la réception de la marchandise.

- Les délais de livraison pour nos produits stockés sont de 3 à 5 jours ouvrables après enregistrement de la commande.
- Nos produits standards sur commande ont des délais de livraison de 8 à 10 semaines ouvrables après enregistrement de la commande.
- Pour toutes commandes spéciales, les délais peuvent aller de 10 à 12 semaines ouvrables après enregistrement de la commande.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :

Les marchandises restent la propriété d'IMPERIAL INTERNATIONAL SARL jusqu'au paiement intégral de leur prix (Loi n° 80-335 du 12 mai 1985).

PAIEMENT :

Nos factures sont payables à Bailly Romainvilliers à 30 jours nets sans- escompte (date d'émission de notre facture). Si le paiement intervient immédiatement à la réception de facture, le client a la faculté de déduire 1 % d'escompte calculé sur le montant hors taxes des marchandises à l'exclusion des frais d'emballage, de traitement de commande et de perte.

Les premières commandes sont payables d'avance par facture pro-forma.

Tout autre mode de paiement ne peut intervenir qu'après une ouverture de compte-client. Il faudra alors remplir et nous retourner une fiche d'ouverture de compte fournie par Imperial International sur demande.

Conformément à la loi n° 2001-420 du 15 mai 2001 et à la Directive Européenne, le non-respect du paiement d'une échéance entraîne, de plein droit et sans aucune autre formalité, ni mise en demeure, l'exigibilité immédiate de l'ensemble de la créance ainsi que la suspension des expéditions des commandes, même si ces dernières ont été confirmées par nous.

Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, fera l'objet, sans aucune autre formalité et de plein droit, d'une facturation complémentaire d'intérêts de retard calculée aux taux de base Interbancaire majoré de 3 points, auxquels s'ajouteront les éventuels frais d'impayés bancaires ou autres.

Une lettre de change, si elle est soumise à acceptation, doit être acceptée à sa présentation ou au plus tard dans les 24 heures de sa présentation (article 125 du code du commerce). Le paiement des traites ne pourra être refusé ou différé sous aucun prétexte (contestations concernant le matériel, facturation, conditions, etc.)

En cas de défaut de paiement constaté, IMPERIAL INTERNATIONAL aura le droit immédiatement, sans préavis et sans aucune autre formalité ni autre mise en demeure, de réaliser le contrat, exiger le paiement des sommes non encore échues qui deviendrait alors immédiatement exigible, ou de reprendre le matériel que le client s'engage à livrer sur demande sans qu'IMPERIAL INTERNATIONAL ne soit obligé de recourir aux poursuites pour en obtenir possession.

RETOUR PRODUITS :

Tout retour de marchandise ne peut s'effectuer qu'après notre accord formel écrit, et en port payé par le client. IMPERIAL INTERNATIONAL adressera au client un avoir correspondant à la valeur facturée des marchandises (hors frais d'emballage, de traitement de commande et de port) diminuée de 20 % pour frais de restockage (ces 20 % ne pourront en aucun cas être inférieurs à 20 € hors taxes).

GARANTIE :

La garantie s'étend sur une période de 12 mois consécutifs ou plus si cela est mentionné et ce à la date de livraison de la marchandise. La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine reconnue défectueuse par IMPERIAL INTERNATIONAL, à la suite d'un défaut de matière ou de vice de construction. Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation et d'une utilisation non conformes aux prescriptions qui accompagnent chaque appareil, d'un manque d'entretien, d'une brutalité ou de toute modification non agréée par le constructeur.

ARCHIVAGE - PREUVE :

IMPERIAL INTERNATIONAL archivera les bons de commandes et les factures sur un support fiable et durable constituant une copie fidèle conformément aux dispositions de l'article 1348 du Code civil.

Les registres informatisés d'IMPERIAL INTERNATIONAL. seront considérés par les parties comme preuve des communications, commandes, paiements et transactions intervenus entre les parties.

JURIDICTION :

La société IMPERIAL INTERNATIONAL n'est responsable que des engagements pris par elle-même et ci-dessus définis. En aucun cas, elle ne saurait être tenue pour responsable des engagements pris par le distributeur en dehors des présentes conditions de vente.

Attribution de juridiction est faite au tribunal du ressort de notre Siège social pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit ne seront pas opposables.

Les clauses qui précèdent, entrent en vigueur par le seul (date de la commande passée ou de la réception de la marchandise par le distributeur).

Soucieux de faire bénéficier ses clients des futures évolutions des produits, IMPERIAL INTERNATIONAL se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques et spécifications de ses appareils. Consulter notre service commercial pour de plus amples informations. Les photos de ce catalogue restent non contractuelles. Sous réserve d'erreurs typographiques.



Bureau de Vente Européen

Imperial International SARL
16 avenue Christian Doppler
Bâtiment B4, Zone d'activité Spirit
77700 Bailly Romainvilliers, FRANCE
Tél : 01.85.49.01.10
Fax : 09.72.47.75.83
E-mail : sales@imperialinternational.eu

Votre **distributeur / installateur** :

